

MASSIF D'UCHAUX ROUGE

De jolis arômes de fruits rouges mûrs sur le terroir boisé du Massif d'Uchaux



SOL

Argile rouge et cailloux de grés, puis marnes caillouteuses et limoneuses



CÉPAGES

50% Grenache - 30% Syrah - 15% Carignan
5% Cinsault



ÂGE DES VIGNES

De 15 à 60 ans



RENDEMENT

36hl/ha en moyenne - maxi autorisé par AOC : 41hl/ha



VINIFICATION

- Vendange manuelle et mécanique
- Eraflage total
- Macération de 15 à 20 jours avec maîtrise des températures de 24° à 28°
- Pressurage pneumatique basse pression (inf. à 1 bar)
- Elevage de 10 à 12 mois en cuve béton
- Mise en bouteilles par nos soins dans nos chais
- Elevage en bouteilles de 2 à 3 mois avant commercialisation.