



Label	Vin biologique certifié par Bureau Véritas
Titre alcoométrique volumique	14.5 %
Millésime	2013
Cépages	60% Syrah, 40% Grenache
Terroir	Syrah : terrasses argilo-calcaires recouvertes de lauzes plates, exposées S-SW, entourées de collines et de garrigue Grenache : sous-sol argilo-limono calcaire, constitué de marnes localement caillouteuses datant du Pliocène, vignes exposées N-S, âgées de 70 ans pour les plus anciennes
Climat	De type méditerranéen, chaud et sec très influencé par le Mistral, tempéré par un printemps 2013 frais, à l'origine d'un décalage de la date de vendanges de 3 semaines
Particularités	Vin non chaptalisé, non collé, non sulfité (si présence de soufre : soufre naturellement issu de la fermentation alcoolique), levures indigènes
Vinification / Elevage	Sélection parcellaire. Egrappage total, vinification avec contrôle de la température. Délestage en début de fermentation, puis remontages 2 fois par jour. Macération post fermentaire pendant 15 jours. Elevage 6 mois en cuve inox et filtration avant mise en bouteilles.

Château des Coccinelles - rue des Ecoles, 30390 DOMAZAN - ☎ 04 66 57 03 07 - 📠 04 66 81 41 18

www.chateau-coccinelles.com - domcoccinelles@aol.com

