



Billes de Grenache, 2021

Clos de la Barthassade

FRANCE, LANGUEDOC, IGP PAYS D'HÉRAULT

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Grenache
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
RENDEMENTS	40 hl/ha
GÉOLOGIE DU SOL	Éboulis calcaires
VINIFICATION	40% de vendange entière, levures indigènes, aucun ajout de SO2, travail par gravité, remontages pendant les 2/3 de la fermentation puis pigeages, contrôle des températures, cuvaison de 3 semaines.
ÉLEVAGE	10 mois en cuve inox (85%) et barriques (15%).

CODE SAQ
15144875

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
32.25 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le domaine d'un peu plus de 13 ha est composé de plusieurs îlots de vignes plantées sur des terrasses d'éboulis calcaires, situés sur les communes de Montpeyroux, Jonquières et Saint-Saturnin. Le vignoble est travaillé en agriculture biologique et certaines tâches sont rythmées par le calendrier biodynamique. Un maximum de travaux est effectué manuellement afin de respecter le végétal et la vie des sols. « Clos de la Barthassade » tire son origine de l'occitan « bartàs » qui signifie « buisson, broussaille » et fait référence au bois touffu bordant nos parcelles à Montpeyroux