



Les Chemins de Sève

Loïc MASSART – 2365 Route d'Orange – 84110 VAISON-LA-ROMAINE

Tél. +33 6 633 744 61 – lescheminsdeseve@yahoo.fr

IGP Vaucluse – Principauté d'Orange « Terre d'Aygues » Rouge 2015

Cépages	: 50% Syrah, 35% Grenache Noir, 15% Alicante
Age moyen des vignes	: 30 ans
Densité de plantation	: 3500 pieds/ha
Rendement moyen	: 30 hl/ha
Type de Sol	: Texture Calcaro-Sableuse, avec un fort taux de galets roulés pour l'Alicante
Mode de culture	: Vignes cultivées sans produit chimique de synthèse, dans le respect du végétal et du sol, en conversion vers l'Agriculture Biologique
Vendanges	: Manuelles avec tri à la parcelle, du 31 août au 5 septembre 2015
Vinification	: Egrappage, macération de 20 jours à une température comprise entre 23 et 25°C avec des remontages doux et quotidiens ; vin est réalisé traditionnellement en prenant en compte les spécificités naturelles du millésime
Elevage	: Cuve inox pendant 6 mois, vin non collé mais légèrement filtré
Degré	: 12,5% Vol.
Conditionnement	: Bouteille de type Bourgogne, bouchon naturel 45mm, carton de 6
Dégustation	: Robe grenat soutenue, nez de fruits rouges et de cuir, la bouche onctueuse et fruitée, délicatement tannique, accompagnera les viandes grillées, les viandes blanches et les salades composées