



Les Chemins de Sève



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine Les Chemins de Sève - Loïc Massart

Cuvée

Moins je "soufre", mieux je me sens

Dénomination

Vin de France

Type

Rouge

Millésime

2021

Cépages

Carignan 50%, Mourvèdre 50%

EN BREF

Profond, Délicat, Souple, Fruité, Nature, Sans sulfites ajoutés

PRÉSENTATION

Dates de vendanges

Vendangé à la main les 19 et 22 septembre pour le carignan et le 1er octobre pour le mourvèdre.

Vinification

Egrappage, macération en cuve inox de 15 jours à une température comprise entre 23 et 27°C avec des remontages doux et quotidiens ainsi que des pigeages réguliers et quelques bâtonnages des lies. Sans sulfites ajoutés.

Elevage

Barriques de 7 ans à 100% pendant 8 mois, riflage sans ouillage, sans sulfites ajoutés.

CONSEILS

Service

14-16 °C

Potentiel de garde

3 à 5 ans

Dégustation

Robe violacée et profonde, nez frais et délicat de petits fruits rouges et noirs, la bouche est souple et vive, légèrement fumée et finement tannique.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 12,5 % vol.

Allergènes (sulfite): Sans sulfites

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0,2 ha

Age moyen des vignes: 20 ans

Rendement: 20 hL/ha

1/2

Loïc Massart

2365 route d'Orange, 84110 VAISON LA ROMAINE

Tel. +33 6 63 37 44 61 - lescheminsdeseve@yahoo.fr

lescheminsdeseve.com - facebook.com/lescheminsdeseve

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE



Les Chemins de Sève

Volume de production: 550

pH: 3,45

Acidité volatile: 0,5 g/l

Acidité totale: 3,9 g/l

SO2 total: 12 mg/L



Loïc Massart

2365 route d'Orange, 84110 VAISON LA ROMAINE

Tel. +33 6 63 37 44 61 - lescheminsdeseve@yahoo.fr

lescheminsdeseve.com - [facebook.com/lescheminsdeseve](https://www.facebook.com/lescheminsdeseve)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE