



LE DOMAINE D'ADRIEN

Coup de jeune



Le terroir

Climat méditerranéen - Air très sec
Moyenne des températures
annuelles 15 °C - 339 jours de soleil
par an - Coteaux escarpés.
Âge des vignes : 20 ans
Terroirs de schistes

Vinification

Pressurage direct.
Vinification spontanée,
fermentation naturelle en levures
indigènes.
Elevage en cuve inox
Sulfites : 32 mg/l

Alliances Gastronomiques

Viandes rouges, repas
d'hiver, marrons chauds

Assemblage

Grenache (70%) noir
Syrah (30%)

Travail à la vigne

Taille manuelle
Désherbage mécanique.
Traitement Poudrage Soufre

Vendanges

Récolté à la main et transporté en
cagettes pour préserver le raisin

Rendement

25 hl/hectare

Dégustation

Jolie couleur grenat, nez expressif à
dominante framboise et fraise des
bois, bouche souple et très
gourmande

