



IGP Vallon des Glauges ROUGE 2010

APPELLATION

IGP Alpilles

CEPAGES

80% Carignan, 20% Cabernet Sauvignon

RENDEMENTS

55 hl/ha

DEGUSTATION

Robe : Pourpre, soutenue
Nez : Fin et élégant, note de fruits rouges
Bouche : Très souple

SOL

Argilo-calcaire, galets roulés

CULTURE

Lutte raisonnée (concept nutrition méditerranéenne)

VENDANGES

Mécaniques/fin septembre

VINIFICATION

Egrappage total, fermentation à basses températures, remontages bi-quotidien, délestage, cuvaison 15 à 20 jours.

ELEVAGE

Elevage de 8-9 mois en cuves inox sur lies fines

MISE EN BOUTEILLE

Filtration légère avant mise en bouteilles à la propriété



IGP Vallon des Glauges BLANC 2011

APPELLATION

IGP Alpilles

CEPAGES

80% Chardonnay, 20% Ugni Blanc

RENDEMENTS

55 hl/ha

DEGUSTATION

Robe : Blanc brillant
Nez : Bonne complexité, note florale, agrume
Bouche : Vif, bonne longueur

SOL

Argilo-calcaire, galets roulés

CULTURE

Lutte raisonnée (concept nutrition méditerranéenne)

VENDANGES

Mécaniques/fin septembre

VINIFICATION

Egrappage total, macération pelliculaire à 8-10°C pendant 12 à 24 heures en cuve puis pressurage léger. Débourage à froid puis saturation des moûts en oxygène, fermentation à basses températures en cuves inox thermo-régulées. Blocage de la fermentation malo-lactique.

ELEVAGE

Elevage de 8-9 mois en cuves inox sur lies fines

MISE EN BOUTEILLE

Filtration légère avant mise en bouteilles à la propriété



IGP Vallon des Glauges ROSÉ 2011

APPELLATION

IGP Alpilles

CEPAGES

80% Cinsault, 20% Carignan

RENDEMENTS

55 hl/ha

DEGUSTATION

Robe : Rosé pâle, reflets bleutés
Nez : Fin et élégant, note de fruits rouges, bonbon anglais
Bouche : Vif, bonne longueur

SOL

Argilo-calcaire, galets roulés

CULTURE

Lutte raisonnée (concept nutrition méditerranéenne)

VENDANGES

Mécaniques/fin septembre

VINIFICATION

Egrappage total, vinification par cépages séparés. Macération pelliculaire à 8-10°C pendant 12 à 24 heures en cuve puis pressurage léger. Débourage à froid puis fermentation à basses températures en cuves inox thermo-régulées. Blocage de la fermentation malo-lactique.

ELEVAGE

Elevage de 8-9 mois en cuves inox sur lies fines

MISE EN BOUTEILLE

Filtration légère avant mise en bouteilles à la propriété