

Vin de France

« *Les Vignes de JO* »



L'histoire : Georges, le grand père de la vigneronne a planté ces vignes il y a 60 ans environ. « Les Vignes de JO », c'est un clin d'œil aux générations passées, qui ont tant œuvré pour nous offrir aujourd'hui ce patrimoine.

Cépages : 60 % Grenache noir - 30 % Carignan - 10 % Caladoc.

Terroir : Argilo calcaire.

Agés des Vignes : entre 10 et 60 ans.

Superficie : 3 ha 50.

A la vigne : Agriculture biologique. Travail du sol et enherbement 1 rang sur deux, taille en cordon de Royat et gobelet. Apport de compost de mouton pour la vie du sol.

Vinification : vendanges égrappées. Macération 10 à 12 jours. Remontages et pigeages. Elevage 8 mois en cuve béton.

Dégustation : robe grenat. Nez tout en fruits rouges. Bouche enrobée aux arômes de petites baies et réglisse. Petit tanins vifs. Le mot d'ordre des Vignes de JO : la friandise !

Accords : apéritif, charcuterie, grillades, tapas.

Garde : 2 ou 3 ans.



VIN BIOLOGIQUE
AGRICULTURE FRANCE
CERTIFIE PAR FR-BIO-10