

Vin de France

« *Vigne de JO* »



**L'histoire** : Georges, le grand père de la vigneronne a planté ces vignes il y a 60 ans environ. « Vigne 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. Petits 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  
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-10