

CHATEAU DEL RANQ



FICHE TECHNIQUE

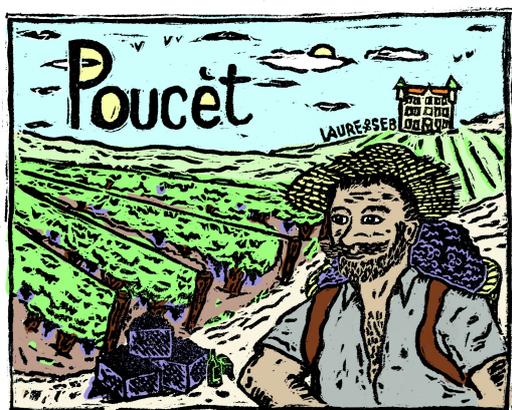
« Poucèt »

MILLÉSIME 2023

CÉPAGE Cinsault 60 % Grenache 40 %

APPELLATION VIN DE FRANCE

ÉTIQUETTE



LOCALISATION Lieu dit Poucèt sur les vignes du mas del ranq (en appellation pic st loup). La cuvée est déclassée en Vin de France car dans le cahier des charges nous sommes dans l'obligation de mettre au minimum 50% de Syrah, ce qui n'est pas le cas dans cette cuvée.

SOL Argilo/calcaire

CULTURE **AGRICULTURE BIOLOGIQUE**
AGRICULTURE BIODYNAMIQUE

VENDANGES Fin aout à la main dans des caissettes

VINIFICATION 100 % éraflés, macération courte, vinification en infusion à des températures ne dépassant pas les 28 degrés. Un court remontage par jour. Élevage cuve de 8 mois.

DESCRIPTION Vin d'une grande fraîcheur avec un bel équilibre.
BRÈVE Glouglou. Poucèt signifie puit d'eau => vin de soif
DEGRÉS 12,5 % vol

