

DOMAINE LE CLOS DU SERRES - Béatrice et Sébastien Fillon

25% Cinsault 20% Grenache 20% Syrah 15% Oeillade (Cépage oublié) 10% Mourvèdre 10% Carignan

TYPE DE SOL:

4 sols : Schistes, grès, galets, ruffes (terres rouges de l'ère du permien).

TRAVAIL DE LA VIGNE:

Vignes en coteaux au pied des contreforts du larzac qui culmine à 850 mètres. Culture biologique. Vendange manuelle des raisins.

VINIFICATION:

Egrappage, remontage sans pigeage. Vinification parcellaire par cépage.

ÉLEVAGE:

1 an en cuve béton tronconique.

