Domaine des Soulanes

Certifié : fr-bio-01

Cuvée Jean Pull

Millésime : 2018

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Côtes du Roussillon Villages

Mode de culture : culture biologique

Terroir : Schistes métamorphiques pour les grenaches et argilo calcaire pour les carignans, avec différentes expositions sur côteaux, accompagnées d'une sélection parcellaire.

Cépages : Grenache noir 50 % (vignes de 30 ans) sur schistes,
Carignan noir 20 % (vignes de 30 ans) sur argilo-calcaire,
Syrah 25 % (vigne de 15 ans) sur argilo calcaire,
Mourvèdre 5%

Rendement moyen : 20 Hectolitres par hectare

Densité de plantation : 4000 à 5000 pieds par hectare

Récolte : manuelle en caissettes, sélection de grappes sur ceps,

Vinification : traditionnelle égrappée par cépages, Utilisation maximale de la gravité, Cuvaision 30 jours, élevage en cuve béton les 3 cépages assemblés,

Elevage : cuve béton

Cathy et Daniel LAFFITE Mas de las fredas 66720 TAUTAVEL