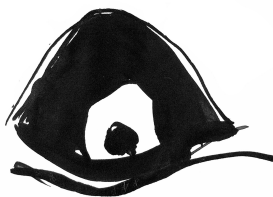


le petit domaine.



CYCLOPE 2013

Appellation :	IGP Pays d'Hérault Rouge
Cépages:	60% carignan, 40% syrah
Sol :	argiles brunes, éboulis calcaire
Age des vignes:	de 30 à 40 ans
Conduite de la vigne :	en conversion vers l'agriculture biologique taille courte, 1 à 2 yeux ébourgeonnage à cœur et épamprage systématiques
Rendement:	20 à 25 hL/ha
Vendanges:	manuelles, en caisse
Vinification :	vinification traditionnelle, vendanges égrappées, fermentation en cuve, macération 3 semaines levures naturelles (pas d'ajout de levures)
Elevage:	5 mois en cuve Non collé, non filtré Pas d'adjuvant autre que le SO2
Dégustation:	un nez sur des notes de fruits rouges, de garrigue et de cuir, la bouche, fraîche et ample, est soutenue pour des tanins fins, en faisant un vin généreux et long en bouche. Nous conseillons un carafage quelques heures avant le service.
Garde :	5 à 8 ans
Nombre de bouteilles:	2 500 bouteilles