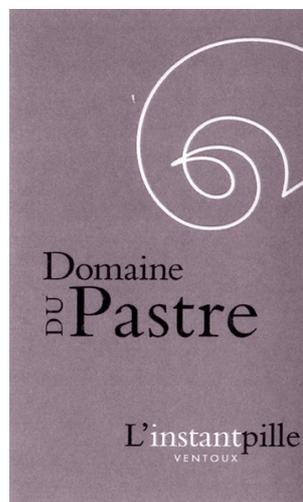


# L'Instantpille rouge

AOP VENTOUX



- Sols:** Sable argileux calcaire (grenache),  
Argile sablo calcaire (Carignan et Cinsault)
- Cépages:** Grenache (40%) vignes âgées de 35 ans  
Carignan (40%) vignes âgées de 50ans  
Cinsault (20%) vignes âgées de 50ans
- Conduite:** Taille en double cordon de royat  
Vignes palissées
- Vendange:** Manuelle en caisse
- Rendement:** 40hl / hectare
- Vinification:** Vendange 100% égrappée  
Macération pré-fermentaire à 12°C de 4 à 6 jours,  
Cuvaion pendant 2 semaines  
Assemblage des jus de goutte et des jus de presse
- Élevage:** Cuve inox pendant 12 mois
- Labels:** Vin biologique  
Vin méthode nature zéro sulfites