



LES FEDES

Cuvée parcellaire issue de nos Syrah à côté du ruisseau « Les fedes »

Couleur	Appellation	Millésime	Format(s)
Rouge	AOP Côtes Du Rhône Villages Rochegude	2017	75 cl
Cépages	Production	Environnement	Production
90% Syrah 10% Viognier	900 bouteilles	Agriculture biologique UE	Vin de producteur



TERROIR

Les 65 ha de vignes du domaine d'un seul tenant sont sur des sols du pliocène, constitués de dépôts alluviaux avec des sables, des graviers et des argiles avec un excellent drainage.

VITICULTURE

Anne, la vigneronne, conduit son vignoble en agriculture biologique et garde un enherbement un rang sur trois. Les vignes ont entre 15 et 20 ans. Les vendanges sont mécanisées.

VINIFICATION

Notre vin est élevé avec la plus grande attention dans un petit tonneau de 225 litres, permettant une maturation et une intégration subtile des arômes et des tanins. Après un vieillissement de deux ans en barrique, ce vin est mis en bouteille et étiqueté à la main.

ANALYSES

Alcool: 14.5%

• Sucre résiduel : <2 g/L