



## « Entre Copains » vin rouge IGP pays d'Oc

Médaille d'argent Concours des grands vins du  
Languedoc Roussillon 2008 et 2009



### Dégustation :

D'un beau rouge violacé, rouge dans le fruit, avec un bel équilibre, généreux et confituré, avec des arômes de framboise et de fruits des bois. Vin à boire entre 14 et 16°C.

### Cépages :

Sélection parcellaire : 50% Merlot (rendements 30 hl/ha) - âge : 15 ans et 50% Cabernet Sauvignon (rendements 25 hl/ha) - âge : 15 ans

### Culture :

Labours, enherbement un rang sur deux. Ebourgeonnage strict, taille courte. Maîtrise des rendements.

### Terroir :

Situé sur les contreforts de Pic saint Loup et de l'Hortus, sols de colluvions argilo-calcaires.

### Vendanges manuelles :

Date des vendanges selon dégustation des raisins de chaque parcelle.

### Vinification :

Maîtrise des températures. Chaque parcelle est vinifiée séparément. Egrappage total, raisins non foulés. Courte macération, avec pigeages manuels.

### Elevage : 7 mois en cuve