

My Grenache - Rouge 2020



 **Appellation :** AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE

 **Cépages :** 100 % Grenache noir

 **Rendement :** 24 - 26 hl/hectare moyenne d'âge 65 - 70 ans

 **Viticulture :** Agriculture issue d'une exploitation à haute valeur environnementale HVE 3, sol galets roulés, safres, travaux viticoles manuels et travail du sol mécanique (labour, décavaillonnage, binage).
Les parcelles est situées au nord et nord est de l'appellation quartier Busquières et Pointu.

 **Vendanges :** Cueillette manuelle avec tri à la vendange.

 **Vinification :** Fermentation alcoolique (7 à 10 jours) à température contrôlée entre 24° et 26° en cuve béton tronconique thermo régulée, pigeage journalier et ensuite macération d'une durée de 25 jours.

 **Élevage :** 100 % demi muid 12 mois, et vieillissement en amphore 12 mois.

 **Production :** 180 magnums.

My Grenache - Red 2020



-  **Appellation :** AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE
-  **Variety grapes :** 100 % Grenache noir
-  **Yield :** 24 - 26 hl/hectar average age 65 - 70
-  **Viticulture :** HVE 3 the soil is made by « galets rous » manual vineyard work and mechanical work ploughing stripping hoeing. This cuv  is a selection of old grenache plots situated in the north of the appellation lieudit « Busqu res » and « Pointu ».
-  **Harvest :** Harvest by hand with destemming.
-  **Vinification :** Alcoholic fermentation (7 days) controlled temperature between 24° and 26° in tapered tank thermo r gulated, macerations 25 days.
-  **Ageing :** 100% half muid 12 months, and aging in amphora 12 months.
-  **Production :** 180 magnums.