

LES CLEFS ROSE 2020

Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir,
& Carignan

Parcelle : *Resplandy, Les Clots, La Serre -
Cruscades*

Mode de conduite : Palissage, Cordon de
Royat et Gobelet

Année de plantation : 1960, 1984, 2000.

Vendanges : Manuelle, Mois de Septembre
2020

Vinification : Egrappage, pressurage,
fermentation à basse température en cuve
résine.

Sulfites : 61 mg/L

TAV : 13%



Conversion Agriculture Biologique

NOTES DES VIGNERONS :

Le début de la saison a été humide et pluvieux, ce qui a représenté un défi pour les viticulteurs en agriculture biologique. L'été par contre, a été chaud et sec. Cette combinaison magique a conduit à une belle récolte. Le rendement a été moindre en volume que les autres années, mais les raisins étaient d'excellente qualité.

Pour notre première vinification, nous nous sommes sentis très chanceux de travailler avec un si bel exemple de ce que les Corbières peuvent offrir. Le reste de la saison est un peu de chance et beaucoup d'apprentissage. Nous sommes très motivés par le résultat de la cuvée Les Clefs. Ce vin rosé tire sa couleur de la belle maturité de nos raisins, ce qui lui donne du corps et de la complexité. Il est sec, fruité et agréable à boire avec un magret ou un apéro entre amis.

PAUL & SARAH REFALO

