



CEPAGES : 90 % Grenache, 10 % Cinsault

TERROIR : Argilo – calcaire

MOYENNE D'ÂGE des vignes : 15 ans

RENDEMENT : 50hl/ha

HISTOIRE : Le monarque est un papillon de notre région qui migre chaque été en Afrique. Il peut parcourir plus de 4000 kilomètres durant son voyage.

Cette Cuvée est en conversion biologique pour une viticulture plus responsable et préservatrice de notre biodiversité.

PALISSAGES sur 1 fil pour les Grenaches et 2 fils pour les Cinsaults.

RECOLTE DES RAISINS : Ramassage en machine de nuit

ERAFLAGE en totalité

DUREE DE CUIVISON : 1 mois

DUREE DE FERMENTATION lente : 1 mois avec contrôle des températures entre 14-18° et une fermentation malolactique

ELEVAGE en cuve béton

MISE EN BOUTEILLE à la propriété sans ajouts de sulfites (contient moins de 10mg/l de sulfites qui sont présents naturellement dans le vin).

DEGUSTATION : robe rose brillante, aux arômes de fruits rouge groseille et griotte. Sa fraîcheur et son final en bouche acidulé en font un vin parfait pour l'été.

GARDE : à boire dans l'année.

CONDITIONNEMENT : 750 ml

SERVICE : 10° - 11°

ACCORDS METS & METS : Apéritifs, Grillades.