

Les prairies 2023

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Fruité, frais et facile à boire, Les Prairies est un assemblage de Syrah, Merlot et Grenache qui nous donne un vin souple et gourmand, porté par le fruit et la fraîcheur.

Avec une planche de charcuterie, une pizza, des grillades ou simplement quelques plats à partager, Les Prairies se glisse partout sur la table. Un rouge convivial, sans être trop puissant, que l'on peut apprécier aussi bien au début du repas qu'au fil de la soirée. A servir légèrement rafraîchi.

-
- **Appellation**
 - IGP Val de Dagne
 - **Millésime**
 - 2023
 - **Cépages**
 - 40% Syrah
 - 40% Merlot
 - 20% Grenache
 - **Rendement**
 - 18 HL/Ha
 - **Degré**
 - 14% alc./vol.
 - **Terroir**
 - Argilo calcaire
-

Méthodologies culturelles

- Enherbement permanent entre les rangs
 - Binage du cavaillon.
 - Pâturage d'hiver de notre troupeau de moutons
 - Taille en cordon de Royat
 - Vendanges manuelles en cagette
-

Vinification - élevage

- Récolté manuellement les 24, 30 août et 6 septembre 2023. Transporté dans des caisses.
- Vinifiés séparément avec des macération de 8 à 12 jours à température variant de 25 à 28°C. Remontages une fois par jour pour éviter les fortes extractions.
- Un soutirage après fermentation malolactique et élevage de 24 mois en cuves inox.
- Assemblage le 20 février 2025
- Aucun collage, pas de filtration, mis en bouteille le 12/04/2026.

