



AOC SOMMIÈRES Languedoc 2016 Cuvée "La Patience"

Cépages (varieties) :

40% Syrah noir
30 % Grenache noir
15% Mourvèdre
15% Carignan

Rendement (yield) :

25 hl/ha

Conduite (vine growing) :

Démarche bio (organic approach)

Vinification :

Vinification traditionnelle dans cuve béton pendant 4 semaines
Traditional winemaking during 4 weeks in concrete tanks.

Elevage (wine aging) :

100% élevage en demi muid 600 l pendant 15 à 18 mois

100 % Wine aging in oak barrel; capacities go from fifty eight gallons during 15 to 18 months.

Quantité: 5600 Cols
5600 Bottles

Mise en bouteille à la propriété
ESTATE BOTTLE