



CHAUVE QUI PEUT !

FONT BARRIELE

Lors d'un diagnostic de biodiversité réalisé sur notre vignoble, l'ornithologue aux aguets a observé au crépuscule des chauves-souris parties en chasse.

Notre plateau de galets étant colonisé par des papillons ravageurs de la vigne (ils pondent leurs œufs sur les grains que les chenilles perforent), ces chauves-souris y trouvent de quoi satisfaire leurs appétits nocturnes et nous épargnent bien des dégâts (elles mangent un tiers de leur poids en insectes chaque nuit) !

Voilà pour nous des alliées précieuses à qui nous offrons le gîte (en plus du couvert) : nous installons des nichoirs pour qu'elles s'installent durablement dans notre vignoble. .

« Papillons ravageurs restés cachés, la chauve-souris vient vous traquer !! »

Cette mission vaut bien une cuvée, sans aucun doute.

Produit : Vin de France

Cépage : Grenache 60% Syrah 40%

Terroir : Terrasse rhodanienne de galets roulés

Rendement : 60 hectolitres par ha

Vinification : Vendange la nuit, pas de sulfite à l'entrée en cave, vinification traditionnelle en cuve béton avec 1 délestage par jour, fermentation 24-25°C .

Garde : 2 à 5 ans servir à 18°C

Dégustation : Robe rouge sombre intense . Le nez de fruits rouges frais est dominé par la cerise, la fraise mure juste cueillie. Les tanins sont souples et gorgés de soleil pour laisser une finale délicate et gourmande.

