

2021



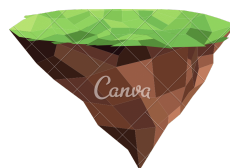
**VITICULTEUR : DOMAINE DU PÈRE BENOIT**  
**AGRICULTURE BIOLOGIQUE : OUI**



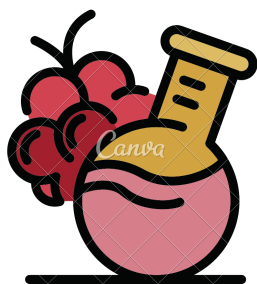
**RTE DE REMOULINS**  
**30210 SAINT-HILAIRE-D'OZILHAN**  
**43.950799 , 4.580043**  
**ALTITUDE : 24.79 M**



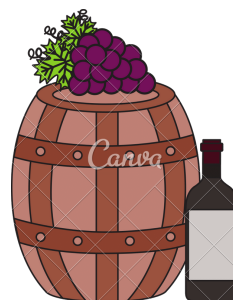
**ÂGE DES VIGNES : 30 ANS**  
**RENDEMENT : 18 HL/HA**  
**VENDANGES MANUELLES**



**SOLS ARGILO-CALCAIRE**



**VINIFICATION NATURELLE :**  
**MACÉRATION SEMI CARBONIQUE**  
**DURÉE : 25 JOURS**  
**TEMPÉRATURE : 24°C**  
**PRESSURAGE LENT SUR**  
**PRESSOIR TRADITIONNEL**  
**VERTICAL À CRÉMAILLÈRE**



**ÉLEVAGE EN CUVE FIBRE**  
**DURÉE : 4 MOIS**  
**AUCUN SULFITES NI INTRANTS**  
**PAS DE FILTRATION**  
**QTÉ : 75CL : 600 / 150CL : 100**



**ISSU D'UN ASSEMBLAGE DE**  
**CÉPAGE EXHALANT LES FRUITS**  
**ROUGES ET NOIRS, CULTIVÉS**  
**SOUS LE SOLEIL DU GARD, CE VIN**  
**OFFRE DES ARÔMES PUISSANTS**  
**DE FRUITS CONFITS ASSOCIÉS À**  
**UNE BELLE STRUCTURE**  
**TANNIQUE.**  
**13.8 %VOL**



**IDÉAL POUR ACCOMPAGNER**  
**L'AGNEAU OU D'AUTRES**  
**VIANDES BRAISÉES CE VIN**  
**SUBLIMERA ÉGALEMENT LES**  
**CHARCUTERIES VIEILLIES OU**  
**ÉPICÉES**

Résultats d'analyse : Sucre résiduel : 0.8 g/l - Acidité totale : 2.6 g(H2SO4)/l - ph : 4.1 - Acidité volatile : 0.67 g(H2SO4)/l - SO2 libre < 8 mg/l - SO2 total < 15 mg/l