



VIN DE FRANCE

Zinnia naquit de l'envie d'un vin tout en fruit et fleuri.

Récoltés un peu avant maturité les raisins après éraflage, restent en cuve trois jours afin de garder uniquement les premiers arômes d'extraction.

L'artiste Katharina von Flotow, a eu la gentillesse de me laisser utiliser une de ses photos, une myriade de zinnias.



Cépages : Cinsault, grenache, syrah.

Conduite de la vigne : taille courte en gobelets, et Royat, labours légers, interceps, enherbement, ébourgeonnage.

Terroir : sols argilo-calcaires

Vinification, élevage : vendanges manuelles la nuit en cagettes, petits rendements 20 hl/ha, vinification sans soufre, rajout un peu à la mise en bouteilles. Filtration très légère.
degré : 13

Dégustation : du fruit et des fleurs, peu de tanins.

Gastronomie : Apéritif, grillades, tartes aux fruits...



Pascale Rivière
866 route de Gignac,
34150 Saint Jean de Fos

tél : 06 09 90 18 58
lajassecastel@gmail.com