



## Nouvelle Vigne

***Nous la bichonnons cette nouvelle parcelle entourée depuis toujours par les nôtres, et pour cause trois générations se sont escrimées pour qu'enfin le vignoble de Peybonhomme soit unifié.***

***Cette petite victoire nous l'avons mise en bouteille.***

***Un vin gouleyant, acidulé avec de la fraîcheur, En bouche nous nous promenons entre les fruits des bois, la grenade, cranberry, pêche blanche, avec une pointe épicée.***

**Cépages :** 50 % Cabernet-Franc 50% Merlot

**Terroir :** Argilo calcaire

**Production:** 9000 bouteilles

**Âge moyen des vignes :** 30 ans

**Rendement :** 30 Hl/Ha

**Culture:** Biodynamique depuis 2000, taille en guyot double, enherbement hivernal spontané, travail des sols au printemps. Traitements associant bouillie bordelaise en faible quantité avec des tisanes de plantes telles que la prêle et l'ortie.

**Vinification :** Assemblage dès la récolte, extractions douces en grains entiers. Pigeages. Levures indigènes