

## Fiche Technique

# Cuvée Sophie rouge



<b>SITUATION</b>	Commune	Aléria
	Lieu-dit	Rotani
<b>TERROIR</b>	Sol/ Sous-sol	Galets roulés, alluvions et argile en profondeur. Sciaccarellu : poche argile ocre sur 1M50 de profondeur.
	Exposition	Partie basse sud Est
<b>CEPAGE(S) ET CONDUITE</b>	Cépage(s)	80 % Sciaccarellu, 10 % Nielluciu et 10 % Minustellu.
	Densité de plantation	3 333 pieds/ha
	Age moyen des vignes	30 ans
	Taille	Cordon
<b>VINIFICATION</b>	Cueillette	Sélection parcellaire et ramassage manuel en cagette.
	Vinification	Passage en chambre froide pendant 24H ; Eraflage ; 2 pigeages par jour en cuve tronconique bois.
<b>ELEVAGE</b>	Elevage	Elevage en cuve tronconique bois.
	Degré	13.5 %
	Levures	Indigènes
<b>PRODUCTION ANNUELLE</b>	1 300 Bouteilles	



Christian ESTEVE ~ Paysan Vigneron

Clos Canereccia  
180 Chemin d'Arena ~ 20270 ALERIA  
04 95 34 17 85 ~ 06 09 97 03 17  
closcanereccia@orange.fr

CLOS CANERECCIA