

Fiche Technique

Cuvée des Pierre rouge



SITUATION	Commune	Aléria
	Lieu-dit	Rotani
TERROIR	Sol/ Sous-sol	Galets roulés, alluvions et argile en profondeur.
	Exposition	Plateau Nord
CEPAGE(S) ET CONDUITE	Cépage(s)	Niellucciu, Grenache et Syrah.
	Densité de plantation	3 333 pieds/ha
	Age moyen des vignes	30 ans
	Taille	Cordon
VINIFICATION	Cueillette	Sélection parcelaire et ramassage manuel en cagette.
	Vinification	Passage de 24h en chambre froide ; Fermentation de 15 jours à 26° avec 2 remontages quotidiens en cuve inox.
ELEVAGE	Elevage	1/3 en foudre de bois et 2/3 en cuve inox. 12 mois
	Degré	13 %
	Levures	Indigènes
PRODUCTION ANNUELLE	13 000 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

