

## Fiche Technique

# Cuvée des Pierre rouge



<b>SITUATION</b>	Commune	Aléria
	Lieu-dit	Rotani
<b>TERROIR</b>	Sol/ Sous-sol	Galets roulés, alluvions et argile en profondeur.
	Exposition	Plateau Nord
<b>CEPAGE(S) ET CONDUITE</b>	Cépage(s)	Niellucciu, Grenache et Syrah.
	Densité de plantation	3 333 pieds/ha
	Age moyen des vignes	30 ans
	Taille	Cordon
<b>VINIFICATION</b>	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.
<b>ELEVAGE</b>	Elevage	1/3 en foudre de bois et 2/3 en cuve inox. 12 mois
	Degré	13 %
	Levures	Indigènes
<b>PRODUCTION ANNUELLE</b>	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  
closanereccia@orange.fr

