

Fiche technique de **Petite NEgrette**

Terroir : Galets, sable et limons fins de la haute terrasse du Tarn à Villaudric

Conduite de la vigne :

- parcelle en reconversion en Agriculture Biologique
- enherbée (limitation volontaire du rendement)
- travail doux du sol et ébourgeonnage manuel pour une plus grande qualité

Vinification :

- vendange manuelle
- pas d'intrant œnologique
- pigeage manuel
- élevage de deux ans sur lies fines
- sulfitage raisonné

Consommation & Garde :

- vin précieux et complexe, cette pure Négrette se sert chambrée à 16 /18 °C et garde son optimum en bouteille 2/3 ans environ