

# CHATEAU DEL RANQ



## FICHE TECHNIQUE

### « CHATEAU DEL RANQ »

**MILLÉSIME** 2020

**CÉPAGE** Syrah 95 % grenache 5 %

**APPELLATION** AOP PIC ST LOUP

#### ÉTIQUETTE



**LOCALISATION** Les mattes, CLARET

**SOL** Argilo/calcaire, argiles rouges

**CULTURE** **AGRICULTURE BIOLOGIQUE**  
**CONVERSION DEMETER**

**VENDANGES** Début septembre 2020 à la main dans des caissettes

**VINIFICATION** Vinifié en cuve en mille feuille (1 couche éraflée puis une couche vendange entière etc). Macération de trois semaines, avec un petit remontage léger par jour.  
Élevage en foudres alsaciens pendant 14 mois.

**DESCRIPTION BRÈVE** Vin d'une belle fraîcheur, arôme délicats d'épices et de fruits au nez, salinité en bouche, complexité, finesse.

**DEGRÉS** 13,5 % vol

