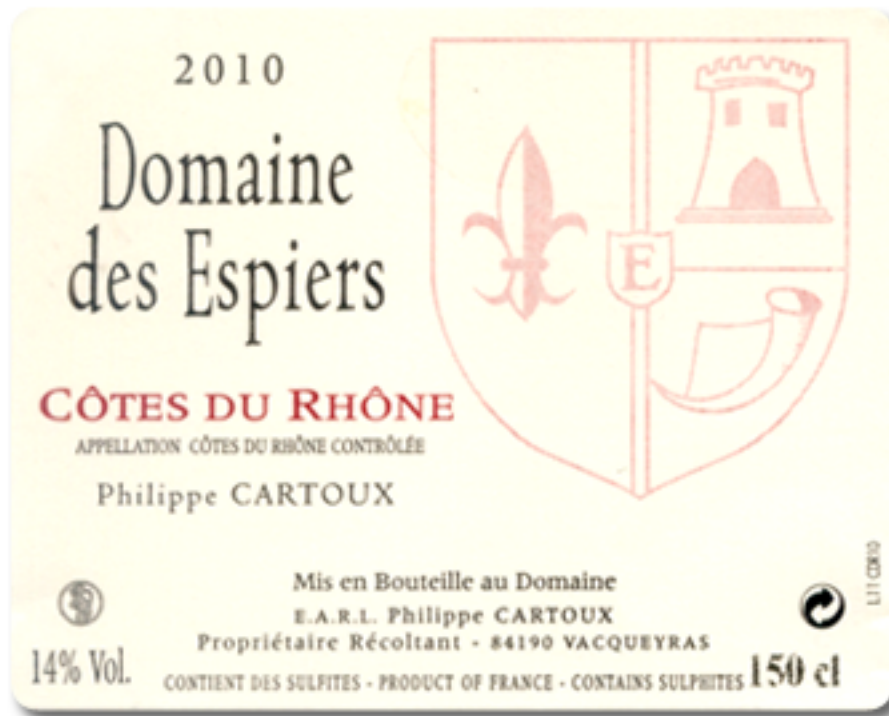


EARL PHILIPPE CARTOUX

Domaine Des Espiers

Gigondas et Côtes du Rhône



Fiche Technique Côtes du Rhône

La nature du sol est de type argilo calcaire avec 15% de cailloux de type garrigue.

La culture est effectuée sans désherbants chimiques afin de conserver la typicité de nos terroirs.

L'encépagement est de 70% de Grenache noir, 20% de Mourvèdre et 10% de Syrah. Les vignes qui produisent nos vins de Côtes du Rhône sont jeunes, environ 25 ans d'âge moyen et font partie des nouvelles plantations de la vallée du Rhône dans le sens où nous avons décidé d'augmenter considérablement la densité de plantation puisque nous avons près de 5400 pieds par hectare soit 30% de plus que les plantations traditionnelles du Rhône Sud.

Le rendement des vignes est de 40 hl contre un rendement traditionnelle des côtes du Rhône de 52hl par hectare.

La vinification est effectuée en cuve béton et nous essayons de garder le maximum de rafles durant la vinification afin de faciliter les remontages et les délestages.

L'élevage de ce vin est uniquement effectué en cuve béton pendant une durée de 8 mois avant d'être mis en bouteille.

PHILIPPE CARTOUX Propriétaire récoltant 84190 VACQUEYRAS FRANCE
Tél. : 04 90 65 81 16 - Port. : 06 86 42 66 37 - Mail : p.cartoux@free.fr
domaine-des-espiers.com

SIRET 482 387 438 000 13 - TVA FR 23 482 387 438