



DOMAINE LES PIERRES FENDUES DE BERNARD MAGREZ

Sur un terroir d'exception faisant face au Mont Canigou trône le Domaine Les Pierres Fendues. Cultivé en agriculture biologique, ce domaine au faible rendement rime avec préciosité et élégance.

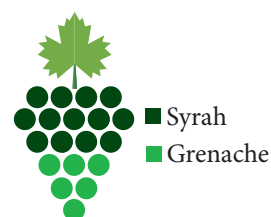
APPELLATION



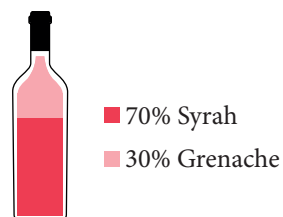
NATURE DU SOL

Coteaux de schistes

ENCÉPAGEMENT



ASSEMBLAGE



RENDEMENT ANNUEL



ACCORDS METS ET VINS



DÉGUSTATION

ŒIL

Couleur soutenue

NEZ

Fruits rouges et noirs

BOUCHE

Puissant et onctueux

MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE

- Gobelet pour le Grenache, cordon de royat avec palissage pour la Syrah
- Travail du sol intégral
- Culture biologique du vignoble certifiée par Bureau Veritas (FR-BIO-01)

VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Egrappage mécanique et tri des raisins
- Maîtrise des températures de vinification
- Remontages et pigeages journaliers
- Durée de macération de 30 jours

