



- **Origine** : Epinouze , Village dans le nord drome

- **Terroir** : Sol Sablo-limoneux de galets roulés

- **Cépages** : Syrah (60%) , Persan (40%)

Persan : né en Savoie il fut longtemps un cépage dominant en Savoie et Isère jusqu'au département de la drome.

Syrah : Vieille sélection appelé communément « Serine » en st joseph et côte rôtie.

- **Age** : jeune vigne
- **Viticulture** : EN CONVERSION BIOLOGIQUE sol travaillé favorisant une grande activité microbienne, traitement bio très modéré, effeuillage, vendange en vert pour une bonne maturation du raisin
- **Vendange** : manuel
- **Vinification** : BIOLOGIQUES Très traditionnel en cuve béton avec remontage et pigeage journalier
  - Eraflage partiel
  - Durée de cuvaison de 15 à 20 jours
  - Pressurage avec vieux pressoir authentique à vis cage bois comme autrefois
- **Elevage** : 12 mois en futs anciens

DOMAINE LIONEL BRENIER

1851 Route de Lapeyrouse - 26210 EPINOUBE

07.81.74.42.38 domainelionelbrenier@orange.fr