



Origine : Epinouze , Village dans le nord drome

Terroir : Sol Sablo-limoneux de galets roubles

Cépage : 100 % Villard noir, hybride né à St Vallier (drome) après le phylloxera.

Cépage très résistant au mildiou et oïdium

Age : vigne de 70 ans

Viticulture : EN CONVERSION BIOLOGIQUE sol travaillé favorisant une grande activité microbienne, pas de traitement, 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