

## LE SANG DES CARLOUX



### Douceille 2017

- **AOC :** Valpaysan
- **Cépage :** Douceille
- **Cuve :** Bois
- **Millésime :** 2017
- **Cépages :** 70% Gamay, 20% Syrah, 10% Cabernet - Merlot - Cinsault
- **Nature des sols :** Sol argilo-calcaire très rugueux sur plateau de galets ronds, versant de « Les Garrigues »
- **Rendement :** 17 hl/ha
- **Vendange :** Manuelle
- **Vinification :** Écuvé à 100 %, vinification traditionnelle dans des cuves béton, remontage quotidien
- **Élevage :** 12 mois en fût
- **Certification :** Export Bio et BioVino

4851 Route de Valpaysan - 82340 Carrière

06 88 45 88 88

[contact@le-sang-des-carloux.com](mailto:contact@le-sang-des-carloux.com)

[www.le-sang-des-carloux.com](http://www.le-sang-des-carloux.com)