

Ce n'est pas en détruisant que nous voulons agir et cultiver la terre, mais en essayant de préserver et soutenir la nature, c'est à dire :

EN gérant mécaniquement l'extention de l'herbe et des plantes dans le vignoble.

EN employant les extraits de plantes, de la fleur de soufre, et préventivement, une quantité minimale de la bouillie bordelaise. Pour renforcer la santé de la vigne.

EN n'utilisant pas d'insecticides.

EN donnant du compost à la terre pour la conserver fertile et vivante.

EN vendangeant à la main : les grains abîmés sont enlevés et les grappes entières sont posées dans des caquettes pour le transport à la cave. En comparaison, la machine à vendanger "récolte" tous les grains sains et abîmés, mais aussi les insectes et tous les êtres vivants se trouvant éventuellement dans les souches.

NOS vignes poussent sur des sols calcaires des collines du Minervois. Elles côtoient les garrigues aux odeurs épicées, les oliviers, les chênes verts, les pins, les amandiers et le fenouil sauvage qui marque le bord des chemins.

EN ce qui concerne les cépages, le domaine se compose de 50% de carignan, souches jusqu'à 90 ans d'âge, de 10% de grenache, 10% de terret, 10% de mouvedre, 10% de la syrah et de 10% de maccabeu, rousanne et marsanne.

LE climat excellent de type méditerranéen, laisse le raisin arriver à complète maturité (aucun enrichissement de la vendange n'est pratiqué). Nos principes pour la vinification :

-RENDEMENT limité à 40 hl par hectare (autorisé : 80 hl/ha).

Vendange saine - Propreté à la Cave - Pressurage "doux" (sans pressurer les rafles). -

Adjonction minimale de solution sulfureuse. -Aucun coupage avec des vins ne provenant pas de notre domaine.