



En conversion vers l'agriculture biologique
depuis août 2014. Certifié depuis février 2018
Certifié Haute Valeur Environnementale (HVE)
depuis juin 2018

PEIRIGAS Rouge 2016



Un assemblage de 50% cabernet-sauvignon
30% syrah et 20% carignan.

Appellation: Côtes de Thongue

Terroir: Terrasses villafranchiennes

Conduite: Tailles courtes: gobelet pour le cari-
gnan et royat pour la syrah et le cabernet pour
une maturité homogène
Enherbement un rang sur deux.
En agriculture biologique

Rendement: 30 à 40 hl/ha

Récolte: à maturité phénolique sur dégustation
des baies

Vinification: vendanges éraflées,
cuvaison de 4 à 6 semaines

Elevage: 18 mois une partie en bois, une partie en
cuves inox

Domaine Lou Peirigas 34290 VALROS
contact@domaineloupeirigas.com
06 86 65 34 44
www.domaineloupeirigas.com