



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