



TERROIR Sous-sol du Paléocène inférieur. Sols argilo-calcaires graveleux. Parcelles de vignes en terrasses. Altitude comprise entre 200 et 225 m. Exposition Nord-Ouest. Terroir de Lagrasse.

CEPAGES 70% de Carignan, 15 % de Syrah, 15% de Grenache noir et 5 % de Mourvèdre. 60% de vin de presse, tous cépages confondus et 40% de Carignan, vin de coule.

TRAVAIL DE LA VIGNE 145 heures de taille (les vignes sont taillées en gobelet et cordon de Royat). 60 heures de tracteur. 25 heures de machine à dos. 45 heures de pioche et de désherbage manuel. 40 heures d'ébourgeonnage. 15 heures d'écimage manuel. 24 heures de vendanges. 4800 heures de vent du Nord, le Cers. 2400 heures de vent marin. 500 mm de pluie. 2 nuits blanches. 295 verres de Corbières.

Les vignes sont cultivées sans utilisation d'insecticides, ni pesticides de synthèse, ni de désherbants, en agriculture biologique certifiée par Ecocert depuis 2003.

AGE DES VIGNES Carignan de 40 à 84 ans, Syrah de 32 ans, Grenache de 35 ans, Mourvèdre de 19 ans .

VINIFICATION Vendanges manuelles, les grappes sont égrenées et foulées. Cuvaision de 10 à 20 jours. pigeages manuels légers, jusqu'à immersion totale du chapeau de marc. Assemblage des cépages à l'encuvage. Par ailleurs, nous utilisons un pressoir à dépression qui permet d'obtenir des presses très douces. Donc le « Lolo de l'Anhel » contient la totalité de ces vins de presse, complétée par une cuve de carignan souple.

ELEVAGE élevage en cuve à 100 %

SULFITES: SO2 Libre/So2 total : 10/28 mg/l pour le 2019

POURCENTAGE D'ALCOOL : 13.5% pour le 2019 :