



CUVEE PERPETUELLE

Dénomination

Vin de France

Cépage

Roussanne de la Vallée du Rhône nord

Terroir

Vignoble en terrasses escarpées sur la rive droite du Rhône nord

Viticulture

Raisonnée, sur échelas, taille en gobelet

Vendange

Récolte manuelle, tri sur tapis à la réception de la vendange

Vinification

Pressurage en grappes entières avec pressoir pneumatique, débouillage par le froid, fermentation en cuve inox à basse température sur levures indigènes

Elevage

Élevage perpétuel dans un fût neuf de 300 L

Cuvée de départ 2022, chaque année la barrique est vidée partiellement pour être mis en bouteille, elle est ensuite complétée par un nouveau millésime sans jamais être vidée.

Domaine des Pierres Sèches

425 IMPASSE DE LUSSAS - 07370 OZON

+33(0)89 42 37 09 - domainedespierresseches@orange.fr - www.domaine-pierres-seches.fr