



---

*" En perpétuelle recherche de qualité et surtout d'expression la plus fine du terroir, cette quête nous a permis de distinguer au fil des années trois parcelles aux caractéristiques identitaires. Ce trio de cuvées confidentielles exprime admirablement trois terroirs distinctifs, uniques. "*

---

#### **Origine & Sélection parcellaire :**

C'est entre Méditerranée et premiers contreforts des Cévennes, au cœur d'un écrin de garrigue, que s'épanouit le vignoble de l'AOC Pic Saint-Loup. La parcelle du « Bois de Tourtourel » est située sur la commune de Corconne. Elle jouit d'une bonne exposition sur une pente douce en contrebas d'un massif dont le relief la protège des vents du nord. Exposée sud, sud-est: Elle bénéficie d'un microclimat chaud. Son sol est constitué d'une accumulation d'éclats de calcaires, issus de gélifraction, puis étalés en vastes éboulis par des torrents, au cours de l'ère quaternaire. Ces fragments sont associés à des limons et argiles colorés en rouge par les oxydes de fer. Ils constituent un sol viticole très homogène sur plusieurs mètres de profondeur permettant une bonne infiltration de l'eau.

#### **Mode de culture :**

Le vignoble est travaillé en agriculture biologique depuis 2006 et en agriculture biodynamique depuis 2015. Nous attachons une importance singulière au milieu naturel riche qui nous entoure. Par l'utilisation de composts et de préparations à base de plantes médicinales, de silice et de bouse de corne, nous œuvrons chaque jour à favoriser la fertilité et la biodiversité de nos sols afin de dévoiler tout le potentiel et l'expression du terroir du Pic Saint-Loup dans nos vins.

**Âge moyen des vignes :** 35 ans

**Densité :** 6200 pieds / ha

**Rendement :** 30 hl / ha

**Cépages :** Syrah: 70% Grenache : 30%

#### **Vinification et élevage :**

Vendange égrappée. Vinification traditionnelle avec cuvaison de 30 jours. Parfaite maîtrise des températures. Élevage en fût de chêne français pendant 12 à 14 mois puis assemblage en cuve tronc conique en bois pendant 6 à 9 mois avant la mise en bouteille.