



*" Carra, qui signifie pierre, est l'origine préromaine du mot garrigue.
Cette cuvée est un hommage à la pierre calcaire de notre terroir, qui
donne à notre vin sa typicité et son originalité. "*

Origine :

C'est entre Méditerranée et premiers contreforts des Cévennes, au cœur d'un écrin de garrigue, que s'épanouit le terroir de l'AOC Pic Saint-Loup. Les vignes dont est issue la cuvée Carra se trouvent sur un sol caillouteux composé d'éboulis calcaires du Quaternaire (calcaire jurassique, plus dur et plus ancien), offrant des vins fins et élégants, riches des caractéristiques de ce terroir unique.

Mode de culture :

Le vignoble est certifié en agriculture biologique depuis 2009 et en agriculture biodynamique depuis 2018. 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 : 20 ans

Densité : 6200 pieds / ha

Rendement : 35 hl / ha

Cépages : Syrah: 60% Grenache : 25%
Mourvèdre : 15%

Vinification et élevage :

Vendange manuelle et mécanique selon les parcelles. Vendange égrappée. Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 4 jours dans des cuves béton. Levures indigènes. Extraction douce adaptée selon la dégustation des jus. Maîtrise des températures durant la fermentation, puis une montée douce des températures durant la macération finale. Élevage en cuve béton pendant minimum 10 mois.

