



## Essai Libre 2020

### **Cépages :**

Grenache noir 50%, Cinsault, Syrah, Mourvèdre

### **Terroir :**

Les vignes poussent sur un terroir argilo-calcaire.

### **Vinification :**

Les raisins sont entièrement égrappés. Ils subissent ensuite une vinification traditionnelle en levure indigènes. On réalise des actions de pigeage pendant la fermentation. Enfin le vin est vieilli 1 an en bouteille avant d'être prêt.



LE CHAMP DES  
BARBIERS



## Fil du Rasoir 2020

### **Cépages :**

Grenache noir 100%

### **Terroir :**

Les vignes poussent sur un terroir argilo-calcaire.

### **Vinification :**

Les raisins encuvés 12 jours en grappes entières dans une cuve saturée en CO<sub>2</sub>. Ils subissent ensuite une vinification traditionnelle en levure indigènes. On réalise des actions de pigeage pendant la fermentation. Enfin le vin est vieilli 1 an en bouteille avant d'être prêt.



LE CHAMP DES  
BARBIERS



## **Les Beaux Jours** Rosé - 2021

### **Cépages :**

Mourvèdre 50%, Grenache noir 50%

### **Terroir :**

Les vignes poussent sur un terroir argilo-calcaire.

### **Vinification :**

Les raisins sont entièrement égrappés. Ils sont, ensuite, passés en pressurage direct et subissent une vinification traditionnelle en levure indigènes. On réalise un ébourbage à froid et une fermentation malo-lactique.



LE CHAMP DES  
BARBIERS



## Nigelles 2020

### **Cépages :**

Sauvignon 40%, Chardonnay, Viogner, Vermentino, Ugni Blanc

### **Terroir :**

Les sauvignons poussent sur un sol sablo-limoneux. Les autres cépages sur un sol argilo-calcaire

### **Vinification :**

Les raisins sont entièrement égrappés. Ils sont, ensuite, passés en pressurage direct et subissent une vinification traditionnelle en levure indigènes. On réalise un ébourbage à froid et une fermentation malo-lactique.



LE CHAMP DES  
BARBIERS



## Nigelles 2021

### **Cépages :**

Chardonnay 40%, Sauvignon Blanc 25%, Vermentino 25%, Chardonnay 10%

### **Terroir :**

Les sauvignons poussent sur un sol sablo-limoneux. Les autres cépages sur un sol argilo-calcaire

### **Vinification :**

Les raisins sont entièrement égrappés. Ils sont, ensuite, passés en pressurage direct et subissent une vinification traditionnelle en levure indigènes. On réalise un ébourbage à froid et une fermentation malo-lactique.



LE CHAMP DES  
BARBIERS



## Romanissière 2020

### **Cépages :**

Syrah 70%, Mourvède 30%

### **Terroir :**

Les vignes poussent sur un terroir argilo-calcaire.

### **Vinification :**

Les raisins sont entièrement égrappés. Ils subissent ensuite une vinification traditionnelle en levure indigènes. On réalise des actions de pigeage pendant la fermentation. Enfin le vin est vieilli 1 an en bouteille avant d'être prêt.



LE CHAMP DES  
BARBIERS



## Solitaire 2019

**Cépages :**

Mourvèdre 100%

**Terroir :**

Les vignes poussent sur un terroir argilo-calcaire.

**Vinification :**

Les raisins sont entièrement égrappés. Ils subissent ensuite une vinification traditionnelle en levure indigènes. On réalise des actions de pigeage pendant la fermentation. Enfin le vin est vieilli 1 an en bouteille avant d'être prêt.



LE CHAMP DES  
BARBIÈRES



## Terre Froide 2021

### **Cépages :**

Vermentino 50%, Ugni Blanc 50%

### **Terroir :**

Les vignes poussent sur un terroir argilo-calcaire.

### **Vinification :**

Les raisins sont entièrement égrappés. Ils sont, ensuite, passés en pressurage direct et subissent une vinification traditionnelle en levure indigènes. On réalise un ébourbage à froid et une fermentation malo-lactique.





## Trempanillo 2020

**Cépages :**

Trempanillo 100%

**Terroir :**

Les vignes poussent sur un terroir argilo-calcaire.

**Vinification :**

Les raisins sont entièrement égrappés. Ils subissent ensuite une vinification traditionnelle en levure indigènes. On réalise des actions de pigeage pendant la fermentation. Enfin le vin est vieilli 1 an en bouteille avant d'être prêt.