



Chat Fou

Le terroir de granites du nord de la vallée du Rhône apporte le caractère léger et joyeux. C'est un vin de tous les instants qui apprécie aussi un léger rafraîchissement en été.

Terroir

Coteaux granitiques et de gneiss sur la rive nord de la vallée de l'Ouvèze (Ardèche)

Cépages

Grenache 55% , Cinsault 30 % et cépages blancs (clairette, grenache blanc, marsanne) jusqu'à 15%.

Vinification et élevage

Égrappage partiel. Fermentation par les levures indigènes en cuves béton ouvertes. Pas d'utilisation du soufre avant la mise. Élevage en cuves béton sur lies fines pendant 12 à 18 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration.

Appellation

Vin de France

