

FAREM TOT PETAR – 2022



Couleur : Rosé

Type: Rosé

Appellation : Vin de France

Cépages (*Grape varieties*) : Syrah, Carignan

Vin Biologique & Biodynamique certifié par Ecocert & Demeter

Organic & Biodynamic wine certified by Ecocert & Demeter

Paramètres analytiques / Analytical Parameters

Sucre / *Sugar* : 9g/l

Alcool / *Alcohol* : 12,1 %

pH : 3,28

SO2 total : <10 mg/l (sans sulfites ajoutés – *no added sulfites*)

A la Vigne : Nos vignes sont cultivées en Bio depuis 2010 et en Biodynamie depuis 2012. Cette cuvée est produite à partir de 2 petites parcelles, une Syrah de 30 ans et un Carignan de 40 ans. Vendange manuelle en caissettes de 10kg et tri des raisins à la vigne.

In the vineyards: Our vineyards are farmed Organic since 2010 and Biodynamic since 2012. This wine was produced from a 35 year-old Syrah and 40 year-old Carignan. Hand-picked in small 10kg cases, the grapes were directly sorted in the vineyards.

A la Cave : Les raisins sont pressés directement et le jus mis en cuve, sans aucun additif. Le moût est débourbé à froid puis soutiré vers une nouvelle cuve où la fermentation peut commencer, naturellement, après quelques jours. Les températures sont contrôlées afin de rester autour de 20°C. Avant la fin de la fermentation alcoolique, le vin est refroidi pendant quelques jours pour ralentir le processus puis il est mis en bouteille afin qu'elle continue lentement et que les bulles se forment...

Production totale : 2,000 bouteilles.

In the Cellar: Grapes are directly pressed and the juice is sent to tank, without any additive. The must settles for a couple of days and is then racked into another tank, where fermentation can start, naturally, after a few more days. Temperature is maintained around 20°C. Before the end of alcoholic fermentation, the wine is cooled down for a few days to slow it down and then bottled so it can slowly continue and create the bubbles..

Total production: 2,000 bottles.

Commentaires de dégustation : Belle robe rose fraise. Le nez est sur des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. La bouche est tonique, la bulle est légère et agréable. C'est un vin festif qui met en appétit et qui accompagnera à merveille une tarte aux fraises...

Tasting notes: Nice strawberry pink color. Nose shows citrus and small red berries. Lively on the palate, with a nice and delicate sparkling character. A wine to build your appetite that will also be great with a strawberry pie !

La petite histoire : En Occitan « on va tout faire péter », *Farem Tot Petar* fait honneur au cri révolutionnaire des vigneron languedociens lors des manifestations du siècle dernier... C'est un « pet'nat' » 100% nature, explosif, à boire avant qu'il s'autodétruise !...

Long story short... Occitan expression meaning "Let's blow everything up", *Farem Tot Petar* pays tribute to the revolutionary shout of Languedoc wine producers during the demonstrations from the last century... This is a 100% Natural Sparkling rosé, quite explosive, to be enjoyed before its self-destroy!

