



fiche technique

# 2019 VITI VINI BIBI\*

\* j'ai cultivé, j'ai vinifié et j'ai bu

<b>DOMAINE</b>	Domaine Benjamin Taillandier
<b>CUVÉE</b>	Viti Vini Bibi*
<b>MILLÉSIME</b>	2019
<b>APPELLATION</b>	AOC Minervois
<b>RÉGION</b>	Languedoc
<b>COULEUR</b>	Vin rouge
<b>VENDANGES</b>	À la main en caisse de 15 kg - tri manuel à la vigne
<b>VITICULTURE</b>	Agriculture biologique
<b>CÉPAGES</b>	Grenache 80% et Cinsault 20%
<b>TERROIRS</b>	Argilo-calcaire pour Grenache et schiste pour Cinsault
<b>ELEVAGE</b>	12 mois en cuve
<b>VINIFICATION</b>	Vendange éraflée, levures et bactéries lactiques indigènes
<b>CUVAISONS</b>	15 jours
<b>DEGRÉ D'ALCOOL</b>	13°vol
<b>GARDE</b>	Moins de 5 ans

## DOMAINE TAILLANDIER

50 AVENUE DE L' ARGENT DOUBLE 11 160 CAUNES-MINERVOIS  
06 79 85 99 03 ben@domaine-taillandier.fr [domaine-taillandier.fr](http://domaine-taillandier.fr)