



SON HISTOIRE :

Charles Mackay et Sara Lombardi cultivent 7 hectares de vignes sur la commune de Béziers (34-Hérault) en agriculture biologique (certifié Ecocert en 2018). Leurs vins sont élaborés à partir de cépages traditionnels de l'Occitanie : Carignan, Syrah, Cinsault, Grenache, Servant et le Chardonnay. Ils appliquent certains principes de la biodynamie (traitement à base de décoction de plantes, suivi du calendrier lunaire...).

SA PHILOSOPHIE :



Agro-écologie et Agro-foresterie :

Présence d'arbres fruitiers dans les vignes – enherbement favorisé pour une biodiversité faune/flore. Non-labour des sols pour préserver leur biodiversité et leurs richesses



Phytothérapie :

Les traitements réalisés sur les vignes sont principalement à base de plantes, algues et huiles essentielles. L'utilisation du soufre et du cuivre est limitée et réfléchi en fonction des besoins de protection de la vigne.



Travail manuel :

taille et nettoyage des ceps manuels, vendanges à la main et foulage au pied.

L'engagement écologique se poursuit à la cave par la production de vins vivants dits "nature". Ce qui signifie que les vinifications se font à partir de levures indigènes (levures naturellement présentes sur les raisins), sans intrants ni sulfites ajoutés. Les vins ne sont ni collés ni filtrés.

PELBERRY ROUGE



PELBERRY
2019
VIN ROUGE



Vin de France Rouge – 14% vol. – 75cl

100% Cinsault

Le Cinsault est en conversion biologique.

La cuvée Pelbery est certifiée Vin Méthode Nature par le Syndicat des Vins Nature'ls (validé par l'INAO).

Une structure élégante sur des notes de fruits noirs, de noyaux. Bouche ample et tanins soyeux sur une belle longueur.

Accord parfait avec plats épicés et viandes en sauce.

