

FREE MOUSSE

METHODE ANCESTRALE

Commentaire de dégustation :

Robe cuivrée, nez sur le fruit, une attaque franche et délicate avec des arômes de groseille avec une légère présence tannique.

Accords mets et vins :

- ✦ apéritif ...
- ✦ Tarte aux fraises
- ✦

Dégustation :

6° a 8 °

Garde 5 ans

Notes Techniques :

Production :

10800 bouteilles 0 magnum

En culture Biologique depuis 1998 - Biodynamie depuis 2010

80 % CABERNET FRANC sur sol du Jurassique

20 % CHENIN sur argilo calcaire du turonien

Vendange manuelle

Vignes de sélection clonale sur porte greffe SO4 et Fercal âgées de 11 à 30 ans ans, taillées en

Guyot-Poussard alterné, enherbement naturel entre les rangs. buttage fait en février puis retiré en

avril. Entretien sous le rang fait en lame intercepts durant la période estivale.

Les préparations Biodynamiques sont au nombre minimal de 3 :

1 500 Maria Thun en fin d'automne avant le solstice d'hiver

1 ou 2 bouses de corne 500 au printemps

1 silice de corne 501 après fermeture de la grappe

Vinification :

La vendange entière est pressée dans un pressoir pneumatique durant 4 heures. Une sélection

des jus est faite en supprimant les 50 premiers litres ainsi que la fin du pressurage.

La fermentation ce déroule en cuve avec les levures indigène. Au moment ou la densité approche

1000 la mise en bouteille est faite et le vins continu sa fermentation en cave. Le temps sur lattes

est de 10 mois, en moyenne. Au dégorgement nous ajoutons 15 mg de soufre ce qui représente le

seul ajout sur ce vin.