

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 & Vins

- Apéritif
- Tarte aux fraises

☆ Dégustation

- Entre 6 et 8°
- Garde 5 ans

☆ Production

En culture Biologique depuis 1998 – Biodynamie depuis 2010
80 % CABERNET FRANC, 20 % CHENIN sur sol du Jurassique
Vendange manuelle, Vignes de sélection clonale sur porte greffe
SO4 et Fercal âgées de 11 à 30 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 interceps 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 se déroule en cuve avec les levures indigènes. Au moment où la densité approche 1000, la mise en bouteille est faite et le vin continue sa fermentation en cave. Le temps sur lattes est de 10 mois en moyenne.
Au dégorgement, nous ajoutons 15mg de soufre, ce qui représente le seul ajout sur ce vin.

10800
Bouteilles

0
Magnums

