

TROUSSEAU 2016

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Vignoble situé dans la reculée du Val de Sorne (côteau sud de Montaignu)

Exposition sud, sud-est

Calcaires gréseux et marnes triasiques bariolées du Keuper

CULTURE

Vignoble en bio dynamique, contrôle et certification par Demeter France depuis 2003 : utilisation bouse de corne (500P), silice (501) et traitements à base de tisanes de plantes. Cette culture permet de conserver les levures indigènes favorisant authenticité et pureté des vins.

Cépage : Trousseau à 28Hl/Ha afin de maintenir l'équilibre naturel du vin. Rendement volontairement limité par une taille courte et des ébourgeonnages fructifères. Nous obtenons ainsi un vin plus riche et plus complexe.

VINIFICATION

Traditionnelle en rouge : égrappage sans pompage. Cuvaison avec pigeage durant un cycle lunaire. Pied de cuve avec des levures indigènes, pas de chaptalisation, ni aucun additif œnologique. Vieillessement en fûts de chênes (demi-muids et pièces) durant 12 mois. Pas de filtration et mis en bouteille sans filtration, un jour fruit, et bouchage avec du liège naturel marqué au feu.

CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

2016 : printemps difficile avec de fortes pluies ; mais le Trousseau résiste bien ainsi le mildiou s'est très peu développé. Un été chaud et sec, suivi d'un bel automne ont permis une belle maturité des raisins.

Vendanges fin septembre

Alcool : 12.%

SO2 total : 45mg/L

Vendangé le 30/09/2016

Dégustation : robe rubis claire, reflets rouges. Nez de belle intensité, notes fruitées (petits fruits rouges) et poivrées. Vin élégant et raffiné.

Déguster à 16°C avec viandes rôties, viandes bovines, terrine, gibiers d'eau et fromage

Garde : 10ans

