GPS 2022

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Reculée du val de Sorne, exposition sud ouest sur des marnes argileuses du lias avec éboulis calcaires.

CULTURE

Vignoble en biodynamie, 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. Vendanges exclusivement manuelles avec tri à la vigne et transport rapide en petite caisse pour ne pas blesser les raisins et vinifier sans s02.

Cépage : **G**amay Blanc (ancienne souche locale de Chardonnay) 40% ,**P**oulsard et Trousseau (30%) **S**avagnin rose et blanc (20%), et 13 autres vieux cépages 5% (Petit Béclan, Argan, Peloursin, gueuche, sauvignognasse, lignan,reze , sacy, pleurion, humagne,altesse et mondeuse, trousseau gris)

VINIFICATION

Pressurage lent de tous les cépages ensemble. Fermentation et vieillissement en pièces de chêne et amphores en terre cuite sans s02 rajouté , avec un ouillage régulier et mis en bouteilles 6 mois après la récolte un jour « fleur » suivant le calendrier lunaire.

Bouchage avec liège naturel

CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

2022: magnifique millésime, chaud et sec,sans encombres pour le vigneron, quelques gouttes de pluie autour du 15/08 ont favorisées la maturité des grappes et notamment du poulsard.

Alcool : 12,5% vol

SO2 total :<20mg/L

Vendangé les 6 et 7 septembre

mIs en bouteilles le 06/03/2023

Dégustation : robe or pale, nez floral et fruité où se mêlent les différents arômes des différents cépages. La couleur très légèrement rose pâle est dûe à l'excellente maturité des cépages rouges caractéristique du millésime 2022

A déguster à 12°C en apéritif, sur des poissons ou sushis.