POULSARD 2022

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Reculée du val de Sorne, coteau sud du village de Montaigu,
Terres calcaires à gryphées du Sinémurien.(lias)

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 : Poulsard avec un rendement limité entre 35Hl afin de maintenir l'équilibre naturel du vin. Vendanges en plusieurs passages avec tri sévère à a vigne. Nous obtenons ainsi un vin fruité et élégant.

VINIFICATION

Traditionnelle en rouge : égrappage sans pompage. Cuvaison avec pigeage durant 15 jours. Pied de cuve avec des levures indigènes, pas de chaptalisation, ni aucun additif œnologique. Vieillissement pendant 7 mois en pièces de chêne sans s02 rajouté. Pas de filtration et mis en bouteille par gravité sans s02 rajouté selon le calendrier lunaire, un jour « fruit » et bouchage avec liège naturel marqué au feu.

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
Alcool : 11,5%
SO2 total : 12mg/L
Vendangé le 31 /08/2022
Dégustation : robe rouge clair, nez marqué par les petits fruits rouges et une note animale. Tout le fruit du Poulsard s'exprime ici, un vin très pur et nature.
A déguster légèrement frais sur des entrées, charcuteries fumés, viandes rôties ou grillées .