TROUSSEAU 2022

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Vignoble situé dans la reculée du Val de Sorne (côteau sud de Montaigu)
Exposition sud, sud-est
Grès et marnes schisteuses noires et grasses du Rhétien (trias)

CULTURE

La culture en biodynamie permet de conserver les levures indigènes favorisant authenticité et pureté des vins.
Cépage : Trousseau de sélection massale complantée avec quelques pieds d'enfariné et de poulsard comme autrefois . Rendement volontairement limité par une taille courte et des ébourgeonnages fructifères. Nous obtenons ainsi un vin plus riche et plus complexe.
Vendanges à la main avec tri à la vigne .

VINIFICATION

Traditionnelle en rouge avec égrappage à 100%.
Pied de cuve avec des levures indigènes, pas de chaptalisation, pas de S02 ni aucun additif oenologique. Vieillissement en fûts de chênes (demi-muids et pièces) durant 10 mois. Pas de filtration et mis en bouteille sans filtration, un jour fruit, et bouchage avec du liège naturel.

CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

2022: année particulièrement chaude et sèche, avec quelques pluies bienfaitrices fin août, Belle vendange qualitative, toujours précoce sans aléas climatiques violents
quelques gouttes de pluie autour du 15/08 ont favorisées la maturité des grappes.

Alcool : 14%

SO2 total :<20mg/l

Vendangé les 14 et 15/09/2022
Dégustation : robe rubis claire, reflets rouges. Nez de belle intensité, notes fruitées (petits fruits rouges) et poivrées. Vin élégant raffiné et très profond.
Déguster à 16°C avec viandes rôties, viandes bovines, terrine, gibiers d'eau et fromage
Garde : 10ans