



TROUSSEAU « Les Gauthières » 2022

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Vignoble situé dans la reculée du val de Sorne
(coteau sud de Montaigu)
Exposition sud, sud-est
Calcaires à gryphées du Sinémurien

CULTURE

La culture en biodynamie permet de conserver les levures indigènes favorisant authenticité et pureté des vins.
Sélection parcellaire du lieu-dit « Les Gauthières »
Cépages : Sélection massale de Trousseau « à La Dame » , Trousseau noir , Enfariné et Savagnin jaune en complantation comme autrefois.
Vendanges manuelles avec tri à la vigne.

VINIFICATION

Egrappage à 100% et cuvaison sans SO₂ puis élevage en fûts 12 durant mois, Vin naturel. Pas de filtration et mis en bouteille par gravité selon le calendrier lunaire, 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 : 14,5%

SO₂ Total : <20mg/L

Vendangé le 13/09/2022

Dégustation : robe rouge cerise foncé, arômes complexes de fruits rouges (cerise noire) épicés et quelques notes de sous-bois, Vin élégant et raffiné.

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

Garde 10ans

