

## SCEA Les Vins de la Madone

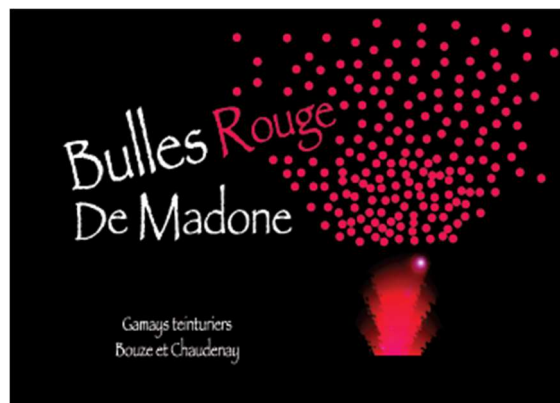
1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU

Tél : +33 4 77 97 07 33

Mail : [contact@lesvinsdelamadone.fr](mailto:contact@lesvinsdelamadone.fr)

Site : [www.lesvinsdelamadone.fr](http://www.lesvinsdelamadone.fr)



### IGP URFE

Département : Loire (42)

**Cuvée : BULLES ROUGE 2024**

Cépage : Gamay de Chaudenay (semi - teinturier)



Vin biologique et biodynamique

### Parcelle

Lieu-dit :	LE CLOS DU PIZET (600m d'altitude)
Surface :	1 ha
Rendement :	50 hl/ha
Age des vignes :	8 ans
Exposition :	Sud
Terroir / Sol :	Sol 100% argilo-granitique de type MIGMATITE. Ce granit typique de la région est très riche en mica qui en se dégradant libère du silicate d'alumine (argile) – Argiles très lourdes
Pratiques culturales :	Mise en place d'un couvert végétal post vendange (graminées, légumineuses, ...); taille douce (Guyot Poussard); labour de deux inter-rangs sur trois et paillage d'un inter-rang sur trois; désherbage mécanique du cavaillon; travaux en vert 100% manuel

### Vinification

Récolte :	Vendanges manuelles
Encuvage :	Egrappage total; macération pelliculaire de 24h; pressurage doux pour limiter la trituration; stabulation à froid 24h; débouillage; démarrage en fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes); cuves thermorégulées
Opérations de vinification :	Régulation de la température de fermentation (15°C); fermentation en cuve d'une dizaine de jours; passage au froid pour stopper la fermentation alcoolique; filtration légère à la terre de diatomée; mise en bouteille pour prise de mousse (deux semaines); dégorgement en cuve isobariométrique
Décuvage :	-
Sulfites :	Utilisation de sulfites lors du dégorgement
Élevage :	-
Filtration :	Filtration légère à la terre de diatomée + filtration stérile lors du dégorgement

### Mise en bouteille

Date de mise en bouteille :	mi-novembre
Nombre de bouteilles :	6 000

### Spécificités techniques :

pH	2.83
SO <sub>2</sub> total	38
Alcool	7.5
Sucre résiduel	34 gr/l

### Accord mets et vins :

Une robe rouge clair, un nez de cerise sauvage et de bonbon très présent. Une bouche dominée par le fruit rouge, associée à une belle fraîcheur. La finesse de la bulle rend cette cuvée très gourmande.

Très agréable à l'apéritif, idéale en préambule à un buffet estival, cette Bulle Rouge saura révéler tout son intérêt sur un dessert au fruit. Son côté léger en alcool (seulement 7.5 % vol) la rendra très digeste en fin de repas, ou pour accompagner un goûter.

**PRIX DE VENTE PROPRIETE : 16.00€ TTC**