

SCEA Les Vins de la Madone

1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU

Tél : +33 4 77 97 07 33

Mail : contact@lesvinsdelamadone.fr

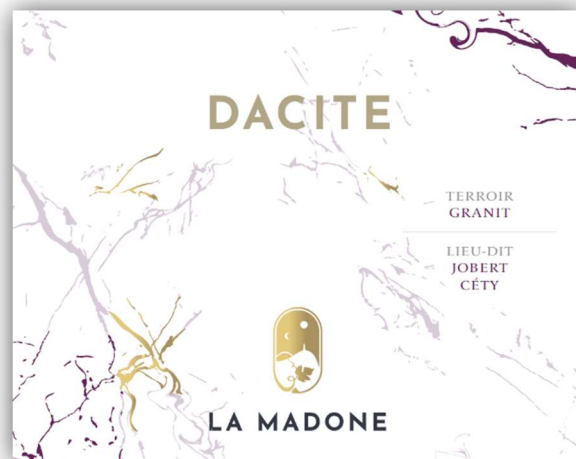
Site : www.lesvinsdelamadone.fr

AOP Côtes du Forez

Département : Loire (42)

Cuvée : DACITE 2025

Cépage : 100% Gamay



Vin biologique et biodynamique

Parcellaire

Lieu-dit :	JOBERT et CETY
Surface :	Quatre parcelles voisines pour un total de 2.06 ha
Rendement :	40 hl/ha
Age des vignes :	3 ans, 6 ans, 8 ans et 17 ans
Exposition :	Est
Terroir / Sol :	Sol 100% argilo-granitique - Granit de type DACITE qui contient du calcium. Cette roche s'érode en donnant des sols peu fertiles, grenus avec des teneurs en argile faible pour la région (environ 25% d'argile)
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 :	Cuve en inox ; égrappage total ; tri mécanique puis manuel ; utilisation de levures indigènes (pied de cuve) ; cuves thermorégulées
Opérations de vinification :	Cuvaison d'une dizaine de jours ; remontages quotidiens avec ou sans oxygénation ; 2 délestages ; chaptalisation
Décuvage :	Utilisation de tapis et d'un presseur pneumatique pour limiter la trituration
Sulfites :	Pas d'ajout de sulfite à l'encuvage ; utilisation de sulfites à la fin des fermentations malolactiques et ajustement à la mise en bouteille
Elevage :	Elevage de 3 à 6 mois en cuve inox
Filtration :	Filtration légère à la terre de diatomée

Mise en bouteille

Date de mise en bouteille :	2 mises : Janvier et avril
Nombre de bouteilles :	7 200

Spécificités techniques :

pH	3.62
SO ₂ total	38 mg/L
Alcool	12 % vol.

Accord mets et vins :

Une bouche fraîche et tendre avec des notes de fruits rouge.

Ce Gamay tout en finesse s'accordera parfaitement avec des buffets estivaux. A servir un peu frais.

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 14.00€ TTC