

SCEA Les Vins de la Madone

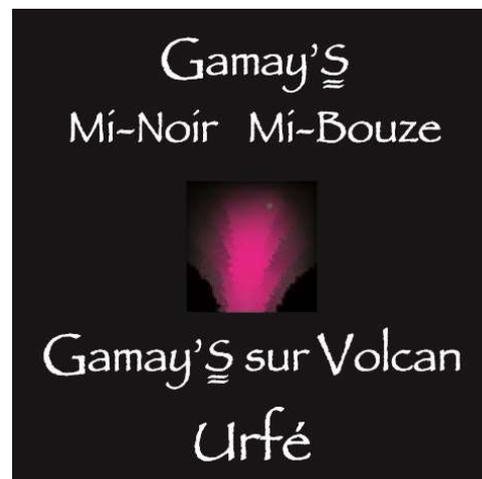
1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU

Tél : +33 4 77 97 07 33

Mail : contact@lesvinsdelamadone.fr

Site : www.lesvinsdelamadone.fr



IGP URFE

Département : Loire (42)

Cuvée : GAMAY'S 2024

Cépage : 50% Gamay, 50% Gamay de Bouze (Gamay teinturier)



Vin biologique et biodynamique

Parcelle

Lieu-dit :	LES BOURRUS
Surface :	0.6 ha
Rendement :	50 hl/ha
Age des vignes :	Entre 8 et 20 ans
Exposition :	Est
Terroir / Sol :	Sol 100% volcanique (basalte)
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 cavillon ; 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 :	Cuaison 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 (1gr/hl de SO ₂ gazeux)
Elevage :	Elevage de 2.5 mois en cuve inox
Filtration :	Filtration légère à la terre de diatomée + filtration stérile à la mise en bouteille

Mise en bouteille

Date de mise en bouteille :	mi-décembre
Nombre de bouteilles :	4 000

Spécificités techniques :

pH	3.59
SO ₂ total	25 mg/L
Alcool	11.5 % vol.

Accord mets et vins :

Un vin rouge pur fruit, associant la rondeur du Gamay de Bouze au fruit du Gamay noir.

Le basalte apporte en fin de bouche une sensation saline, un compagnon idéal pour des buffets printaniers et estivaux.

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 16.00€ TTC