

## 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)

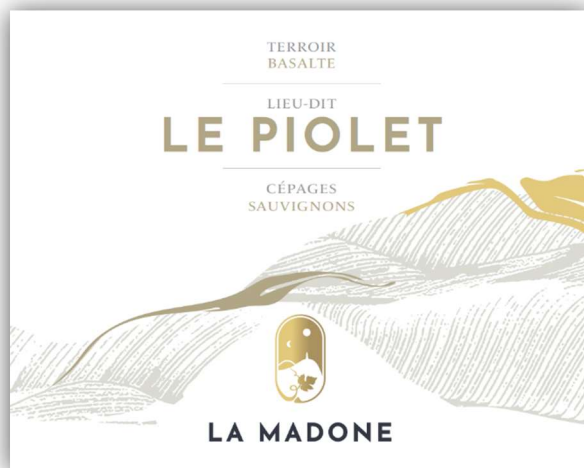
Site : [www.lesvinsdelamadone.fr](http://www.lesvinsdelamadone.fr)

### IGP URFE

Département : Loire (42)

Cuvée : **LE PIOLET**

Cépage : Sauvignons gris et blanc



Vin biologique et biodynamique

### Parcellaire

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lieu-dit :             | LE PIOLET                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Surface :              | 0.7                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Rendement :            | 50 hl/ha                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Age des vignes :       | 14 ans                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Exposition :           | Est                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Terroir / Sol :        | 100% sur un sol basaltique (roche volcanique)                                                                                                                                                                                                                  |
| 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 ; débourbage ; démarrage en fermentation alcoolique spontané (levures indigènes) ; cuves thermorégulées |
| Opérations de vinification : | Régulation de la température de fermentation (17°C) ; fermentation en cuve d'une quinzaine de jours ; pas de fermentations malolactiques ; élevage et travail des lies                                                           |
| Décuvage :                   | -                                                                                                                                                                                                                                |
| Sulfites :                   | Utilisation de sulfites à la fin de la fermentation alcoolique + ajustement à la mise en bouteille                                                                                                                               |
| Elevage :                    | Elevage de 3 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 : | janvier |
| Nombre de bouteilles :      | 2 200   |

### Spécificités techniques :

|                       |      |
|-----------------------|------|
| pH                    | 3.43 |
| SO <sub>2</sub> total | 66   |
| Alcool                | 13   |

### Accord mets et vins :

Un nez de mangue, de poire fraîchement coupée, agrémentée d'une pointe d'agrumes. Une bouche grasse mais fraîche, avec une finale au parfum fruit de la passion, agrémentée de notes de silex typiques de nos terroirs volcaniques. Sera très agréable à l'apéritif, sur des huîtres ou en accompagnement d'un dessert aux fruits exotiques. Belle fraîcheur.

**PRIX DE VENTE PROPRIETE : 18.50€ TTC**