

## SCEA Les Vins de la Madone

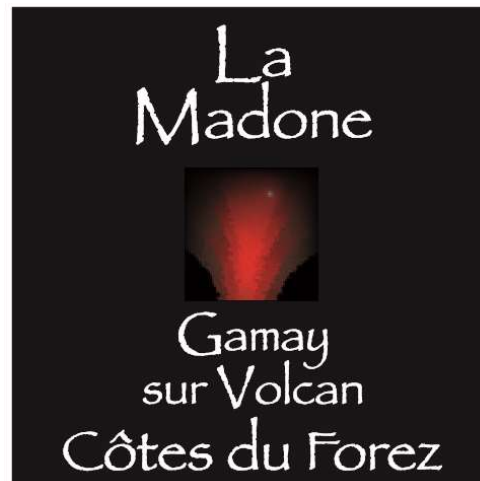
1581 chemin de Jobert

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)



### AOP Côtes du Forez

Département : Loire (42)

Cuvée : MADONE 2024

Cépage : Gamay



Vin biologique et biodynamique

### Parcelle

Lieu-dit :	Assemblage de plusieurs parcelles : HAUTE ROCHE, PIGEONNIER, PIZET, PINASSE
Surface :	4.67 ha
Rendement :	35 hl/ha
Age des vignes :	6 ans pour 1 ha, entre 23 et 19 ans pour le restant
Exposition :	80% au Sud, 13% sur une bosse (plusieurs expositions), 7% au Nord
Terroir / Sol :	40% sur un sol basaltique (roche volcanique) 60% sur un sol granitique de type diorite et migmatite
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 (2gr/hl de SO <sub>2</sub> gazeux)
Elevage :	Elevage de 3.5 mois en cuve inox
Filtration :	Filtration légère à la terre de diatomée

### Mise en bouteille

Date de mise en bouteille :	Deux mises : mi-janvier et mi-février
Nombre de bouteilles :	21 300

### Spécificités techniques :

pH	3.60
SO <sub>2</sub> total	37
Alcool	12

### Accord mets et vins :

Idéal en accompagnement des buffets estivaux, il sera servi entre 15 et 18 °C et apportera une note de fraîcheur et de gourmandise. Très apprécié servi au côté d'un plateau de charcuterie, ce Gamay épicé et vif relèvera le « gras » des salaisons. Une association parfaite entre le friand et le fruité du Gamay, associé aux caractéristiques minérales des sols basaltiques.

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