

## SCEA Les Vins de la Madone

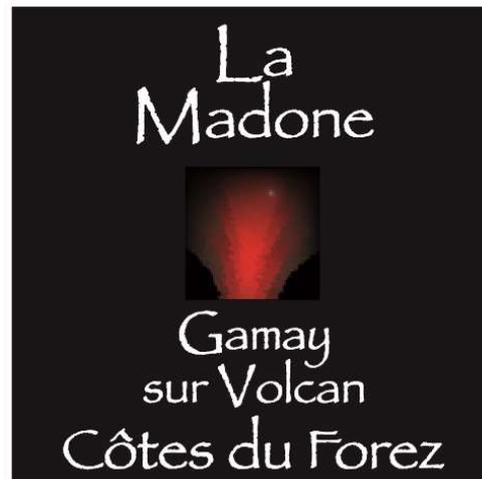
1581 chemin de Jobert

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 ROSE 2024**

Cépage : Gamay



Vin biologique et biodynamique

### Parcelle

Lieu-dit :	Assemblage de plusieurs lieux-dits
Surface :	Environ 5 ha
Rendement :	2.5 hl/ha
Age des vignes :	De 3 à 20 ans
Exposition :	Sud et Est
Terroir / Sol :	50% sur un sol basaltique (roche volcanique) 50% sur un sol argilo-granitique
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; réalisation de saignées 24h après encuvage; utilisation de levures indigènes (pied de cuve); cuves thermorégulées
Opérations de vinification :	Mise au froid de la saignée + débouillage 24h après; régulation de la température de fermentation (17°C); cuvaision d'une quinzaine de jours; chaptalisation; réalisation de la fermentation malolactique
Décuvage :	-
Sulfites :	Utilisation de sulfites à la fin des fermentations malolactiques (2gr/hl de SO <sub>2</sub> gazeux)
Elevage :	Elevage de 4 mois en cuve inox
Filtration :	Filtration légère à la terre de diatomée

### Mise en bouteille

Date de mise en bouteille :	mi-décembre
Nombre de bouteilles :	2 800

### Spécificités techniques :

pH	3.13
SO <sub>2</sub> total	39
Alcool	11.5

### Accord mets et vins :

Un rosé sec, frais et fruité, des notes de groseille et de réglisse. Doté d'une minéralité le rendant très désaltérant. Un compagnon idéal pour l'apéritif, des buffets printaniers et estivaux. A servir frais entre 7 et 10°C.

**PRIX DE VENTE PROPRIETE : 13.50€ TTC**