

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 : MEMOIRES DE LA MADONE 2025

Cépages : Gamay



Vin biologique et biodynamique

Parcelle

Lieu-dit :	LES BOURRUS
Surface :	0.8 ha
Rendement :	35 hl/ha
Age des vignes :	52 ans
Exposition :	Est
Terroir / Sol :	Sol 100% 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 :	Cuve en inox ; 80% de la vendange égrappée et 20% de grappes entières ; tri mécanique puis manuel ; utilisation de levures indigènes (pied de cuve) ; cuves thermorégulées
Opérations de vinification :	Cuvaison d'une quinzaine de jours ; remontages quotidiens avec ou sans oxygénation ; 3 délestages ; chaptalisation
Décuvage	Utilisation de tapis et d'un presseur pneumatique pour limiter la trituration
Sulfites :	Pas d'ajout de sulfites à l'encuvage ; utilisation de sulfites à la fin des fermentations malolactiques (2gr/hl de SO ₂ gazeux) ; rectification pendant l'élevage
Elevage :	Elevage de 5 mois en amphore de grès
Filtration :	Filtration légère à la terre de diatomée

Mise en bouteille

Date de mise en bouteille :	mi-mars et septembre
Nombre de bouteilles :	4 000

Spécificités techniques :

pH	3.60
SO ₂ total	43 mg/L
Alcool	12.5 % vol.

Accord mets et vins :

Cette cuvée se mariera parfaitement avec des rôtis de porc, de la volaille ou des gibiers. Le basalte apporte une fin de bouche saline et minérale qui s'accordera également avec des fromages forts et gras.

L'élevage en amphore permet d'assouplir les tanins pour un toucher de bouche soyeux et délicat.

Prévoir une aération de deux heures avant ouverture

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 26.00€ TTC