

SCEA Les Vins de la Madone

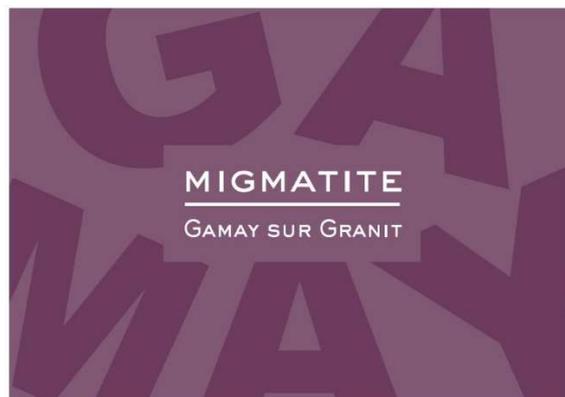
1581 chemin de Jobert

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 : **MIGMATITE 2024**

Cépages : Gamay



Vin biologique et biodynamique

Parcelle

Lieu-dit :	PINASSE
Surface :	1 ha
Rendement :	25 hl/ha
Age des vignes :	22 et 34 ans
Exposition :	Sud
Terroir / Sol :	Sol 100% argilo-granitique de type MIGMATITE. Ce granit typique de la région est très riche en mica qui en se dégradant libère du silicate d'alumine (argile) – Argiles très lourdes
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 ; 85% de la vendange égrappée et 15% de grappes entières ; 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 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 en cuve inox
Filtration :	Filtration légère à la terre de diatomée

Mise en bouteille

Date de mise en bouteille :	Janvier 2024
Nombre de bouteilles :	4 400

Spécificités techniques :

pH	3.53
SO ₂ total	25 mg/L
Alcool	13.5 % vol.

Accord mets et vins :

Un Gamay de caractère alliant authenticité et légèreté. Une structure ferme, une bouche pleine, un cocktail de fruits mûrs avec une pointe de tabac blond. Idéal en accompagnement de buffets estivaux, il sera servi entre 15 et 18°C et apportera une note de fraîcheur et de gourmandise.

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 22.00€ TTC