

SCEA Les Vins de la Madone

1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU

Tél : +33 4 77 97 07 33

Mail : contact@lesvinsdelamadone.fr

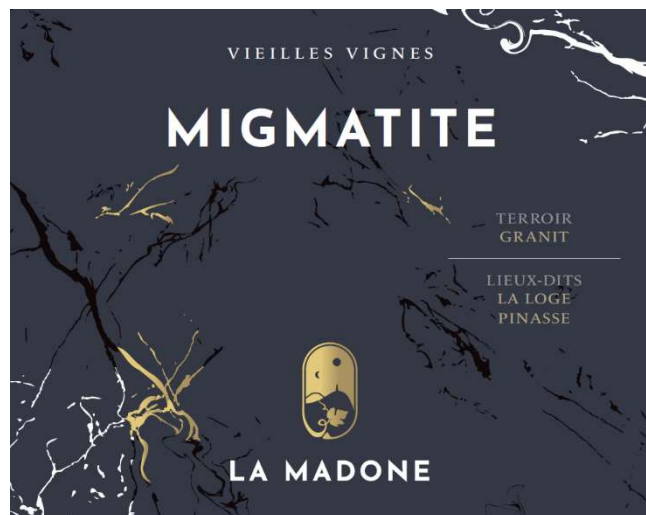
Site : www.lesvinsdelamadone.fr

AOP Côtes du Forez

Département : Loire (42)

Cuvée : MIGMATITE 2025

Cépages : Gamay



Vin biologique et biodynamique

Parcellaire

Lieu-dit :	LA LOGE & PINASSE
Surface :	1 ha
Rendement :	35 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 cavaillon ; travaux en vert 100% manuel

Vinification

Récolte :	Vendanges manuelles
Encuvage :	Cuve en inox ; 80% de la vendange égrappée et 10% de grappes entières ; tri mécanique puis manuel ; utilisation de levures indigènes (pied de cuve) ; cuves thermorégulées
Opérations de vinification :	Cuvaison d'une dizaine 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 4 mois en muids de 12hl neuf
Filtration :	Filtration légère à la terre de diatomée

Mise en bouteille

Date de mise en bouteille :	3 mises sur l'année
Nombre de bouteilles :	4 800

Spécificités techniques :

pH	3.64
SO ₂ total	32 mg/L
Alcool	12.5 % 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