

SCEA Les Vins de la Madone

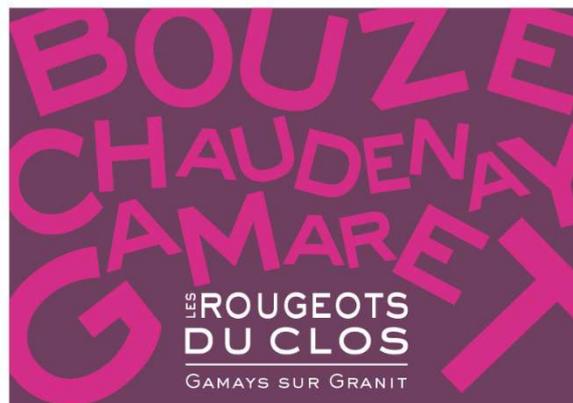
1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU

Tél : +33 4 77 97 07 33

Mail : contact@lesvinsdelamadone.fr

Site : www.lesvinsdelamadone.fr



IGP URFE

Département : Loire (42)

Cuvée : GAMAY'S 2024

Cépages : Gamay de Bouze (60%), Gamay de Chaudenay (10%) et Gamaret (30%)



Vin biologique et biodynamique

Parcelle

Lieu-dit :	LE CLOS DU PIZET (600m d'altitude)
Surface :	1 ha
Rendement :	50 hl/ha
Age des vignes :	8 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 ; 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 :	Cuvée sans sulfites ajoutés
Elevage :	Elevage de 2.5 mois en cuve inox
Filtration :	Filtration à la terre de diatomée + filtration stérile à la mise en bouteille

Mise en bouteille

Date de mise en bouteille :	mi-décembre
Nombre de bouteilles :	4 000

Spécificités techniques :

pH	3.54
SO ₂ total	ND
Alcool	11.5 % vol.

Accord mets et vins :

Une couleur violine très profonde, presque opaque. Un nez de fruits rouges sauvages très mûrs (prunelle, merise, mure, myrtille). Une structure ferme, presque rustique mais équilibrée par un beau volume et une belle fraîcheur en bouche.

S'accorde sur des grillades, fromages de chèvres ou desserts chocolatés !

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 16.00€ TTC