

SCEA Les Vins de la Madone

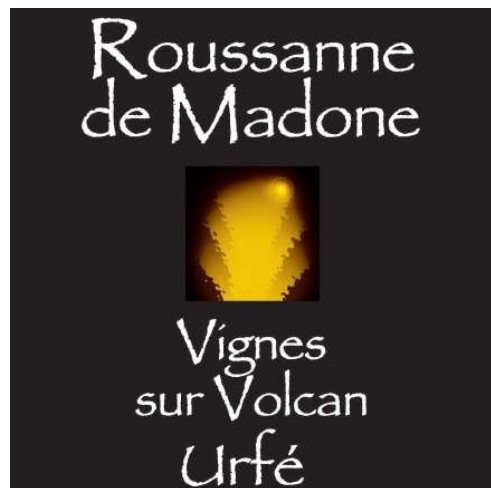
1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU

Tél : +33 4 77 97 07 33

Mail : contact@lesvinsdelamadone.fr

Site : www.lesvinsdelamadone.fr



IGP URFE

Département : Loire (42)

Cuvée : ROUSSANNE 2024

Cépage : Roussanne



Vin biologique et biodynamique

Parcelle

Lieu-dit :	PURCHON
Surface :	0.7
Rendement :	20 hl/ha
Age des vignes :	23 ans
Exposition :	Sud – pente moyenne de 45%
Terroir / Sol :	100% sur un sol 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 :	Egrappage total; pressurage doux pour limiter la trituration; stabulation à froid 24h; débouillage; démarrage en fermentation alcoolique spontanée (levures indigènes); cuves thermorégulées
Opérations de vinification :	Régulation de la température de fermentation (17°C); fermentation en cuve d'une quinzaine de jours; chaptalisation; pas de fermentations malolactiques; élevage et travail des lies
Décuvage :	-
Sulfites :	Utilisation de sulfites à la fin de la fermentation alcoolique (2gr/hl de SO ₂ gazeux)
Elevage :	Elevage de 3.5 mois en cuve inox
Filtration :	Filtration légère à la terre de diatomée + filtration stérile à la mise en bouteille

Mise en bouteille

Date de mise en bouteille :	janvier
Nombre de bouteilles :	1 700

Spécificités techniques :

pH	3.27
SO ₂ total	50mg/L
Alcool	12.5

Accord mets et vins :

Le sol volcanique (qui emmagasine la chaleur) et l'exposition plein sud permettent de faire mûrir ce cépage tout en lui apportant un caractère minéral. Le fait de travailler la Roussanne en altitude (500m) permet de limiter le caractère gras que parfois ce cépage peut révéler.

Sera très agréable à l'apéritif, sur un poisson grillé ou une brochette de gambas et avec tout type de plat révélant de la finesse et une gamme aromatique discrète.

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 28.00€ TTC