

SCEA Les Vins de la Madone

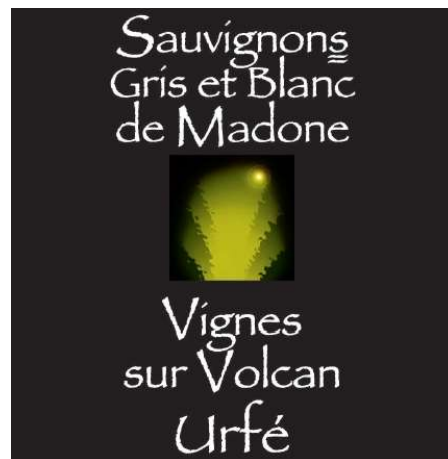
1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU

Tél : +33 4 77 97 07 33

Mail : contact@lesvinsdelamadone.fr

Site : www.lesvinsdelamadone.fr



IGP URFE

Département : Loire (42)

Cuvée : SAUVIGNON'S GRIS ET BLANC

Cépage : Sauvignons gris et blanc



Vin biologique et biodynamique

Parcelaire

Lieu-dit :	LES BOURRUS
Surface :	0.7
Rendement :	50 hl/ha
Age des vignes :	13 ans
Exposition :	Est
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; macération pelliculaire de 24h; pressurage doux pour limiter la trituration; stabulation à froid 24h; débourbage; démarrage en fermentation alcoolique spontané (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 (1.5gr/hl de SO ₂ gazeux)
Elevage :	Elevage de 2.5 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 :	mi-décembre
Nombre de bouteilles :	4 600

Spécificités techniques :

pH	3.23
SO ₂ total	44
Alcool	12.5

Accord mets et vins :

Un nez de mangue, de poire fraîchement coupée, agrémentée d'une pointe d'agrumes. Une bouche grasse mais fraîche, avec une finale au parfum fruit de la passion, agrémentée de notes de silex typiques de nos terroirs volcaniques. Sera très agréable à l'apéritif, sur des huitres ou en accompagnement d'un dessert aux fruits exotiques. Belle fraîcheur.

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 18.50€ TTC