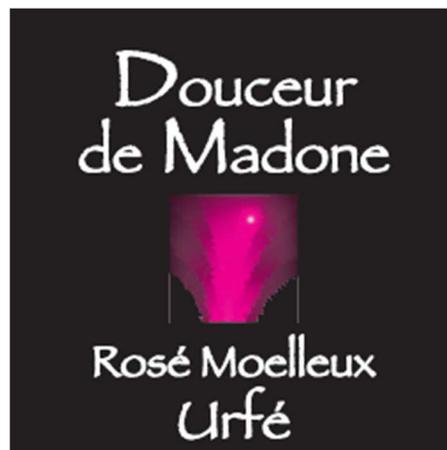


SCEA Les Vins de la Madone

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 : DOUCEUR DE MADONE 2024

Rosé moelleux

Cépage : Gamay



Vin biologique et biodynamique

Parcelle

Lieu-dit :	Assemblage de plusieurs parcelles du domaine
Surface :	-
Rendement :	-
Age des vignes :	De 3 à 20 ans
Exposition :	Sud et Est
Terroir / Sol :	50% sur un sol basaltique (roche volcanique) 50% sur un sol argilo-granitique
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; réalisation de saignées 24h après encuvage; utilisation de levures indigènes (pied de cuve); cuves thermorégulées
Opérations de vinification :	Mise au froid de la saignée + débourage 24h après; régulation de la température de fermentation (17°C); cuvaison d'une quinzaine de jours; chaptalisation; ajout de peaux de sauvignon gris et blanc pour une macération de 3 jours; réalisation de la fermentation malolactique
Décuvage	Pas de pressurage des peaux de sauvignon
Sulfites :	Utilisation de sulfites à la fin des fermentations malolactiques (3gr/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 :	2 600

Spécificités techniques :

pH	3.38
SO ₂ total	45
Alcool	10.5
Sucre résiduel	15 gr/l

Accord mets et vins :

Un rosé sec moelleux avec un petit degré alcoolique. Idéal pour l'apéritif ou les desserts.

Sur cette cuvée, le fruité du Gamay est relevé par une note atypique de curry due à la macération improbable de peaux de Sauvignons gris et blancs. Le sucre résiduel va renforcer l'aromatique du vin tout en laissant la place à une finale fraîche et désaltérante.

A servir frais entre 7 et 10°C.

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 12.00€ TTC