

LES CÉPAGES

100 % Prunelart

DEGRÉ

15,5 % vol.

LA VIGNE

Superficie
Densité de plantation
Sols
Exposition
Âge des vignes
Rendement
Conduite

1 hectare autour du domaine
5 000 souches par hectare
Coteaux argilo-calcaires
Sud, sud-ouest
10 à 15 ans suivant les parcelles
22 hl/ha

VIN BIO, certifié par FR-BIO-01, Agriculture France

LA VINIFICATION

Mode de récolte

Vendanges manuelles

Vinification

La vinification est traditionnelle, la macération est longue jusqu'à 5 semaines suivant les parcelles et les cépages, une dégustation régulière des cuves permet de déterminer la date de l'écoulage.

Élevage

En cuve pendant 18 mois

Filtration

Pas de filtration pour respecter les arômes et l'équilibre du vin

Un léger dépôt peut se faire dans la bouteille, ceci n'altère en rien la qualité du vin.

LE CONDITIONNEMENT

Bouteilles / Quantité produite

Bouteille bourguignonne de 75 cl, en carton de 6 - lot : PR19
2 600 bouteilles
Magnum de 150 cl, en carton de 6 : 96 unités

DÉGUSTATION

Vin de gastronomie, charnu et structuré, il est doté d'une belle fraîcheur. Expression aromatique typique du cépage : prune fraîche, épices.

Comment le déguster ?

Servir à 18° sur des viandes grillées, ou de la charcuterie.
Peut être apprécié dès aujourd'hui, mais possède aussi un très bon potentiel de garde.

