

LE POQUELIN

 Fiche Technique

SITUATION GÉOGRAPHIQUE / TERROIR

Secteur Vauxrenard .

Exposition Sud Est avec une légère pente.

100% gamay

TECHNIQUES VITICOLES (travail du sol)

Enherbement : enherbement total et maîtrisé selon les saisons.

Laboure : Pour favoriser la descente des racines en profondeur et permettre au cep de mieux résister aux sécheresses et aux surplus d'eau.

TRAVAIL À LA VIGNE

Vignes de 60 ans à faible rendement. Densité de plantation de 10000 pieds hectares. Taille très peu chargée. Vignes travaillées sans pesticides, ni engrais ou désherbants chimiques pour obtenir un vin intégralement naturel. Grappes ramassées à la main. Rendement de 18 hectolitres à l'hectare. Cultivée en bio depuis 1999.

TRAVAIL EN CAVE

Vinification : Sans soufre.

Macération : Semi-carbonique.

Durée de macération : 6 jours.

Pressurage : Pressurage lent avec un presseur pneumatique. La presse se fait lentement sans endommager la vendange et permet ensuite un élevage sur lie très fine de très bonne qualité.

Elevage : En cuve inox. Filtration : non filtré

DÉGUSTATION

aromates, fruits noirs

Température de consommation : il aura avantage à être servi à une température d'environ 13 °C. Conservation : entre 1 et 4 ans.

