

L'ÉPREUVE

 Fiche Technique

SITUATION GÉOGRAPHIQUE / TERROIR

Aux Bourrons à Vauxrenard, orientation nord est.

TECHNIQUES VITICOLES (travail du sol)

Enherbement : Herbe entre les rangs afin d'éviter toute utilisation de désherbants chimiques ; en absorbant l'excès de pluie, elle empêche le développement des maladies de la vigne.

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

TRAVAIL À LA VIGNE

Vignes plantées en 2002. Taille peu chargée afin de limiter le rendement; Vignes travaillées sans pesticides, ni engrais ou désherbants chimiques pour obtenir un vin intégralement naturel. Grappes ramassées à la main. Sélection des grappes : tri sévère ne conservant que les grappes parfaitement intactes.

TRAVAIL EN CAVE

L'Epreuve est un vin qui bénéficie tous les ans de techniques différentes (vinification à froid, très longue macération de 45 jours, égrapage, grappes entières, pigeages, foulage aux pieds etc...)

Vinification : Levures indigènes. Non chaptalisé.

Macération : Semi-carbonique.

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

Elevages : En Fût de chêne ou fût de bière inox.

Filtration : non-filtré

SO2 Total après mise en bouteille: 2 mg/L

DÉGUSTATION

Vin atypique à découvrir et redécouvrir sur tout et n'importe quoi!

