

SAINT-AMOUR

 Fiche Technique

SITUATION GÉOGRAPHIQUE / TERROIR

Secteur : Saint Amour.

Exposition : Sud Est.

100% gamay

TECHNIQUES VITICOLES (travail du sol)

Enherbement: Herbe entre les rangs afin d'éviter toute utilisation de désherbant chimique. En absorbant l'excès de pluie, l'herbe empêche le développement des maladies de la vigne.

Labour léger pour favoriser la descente des racines en profondeur .

Compostage naturel : il relance dans le sol une vie bactériologique très bénéfique pour la vigne.

Vignes de 40 ans à rendement modéré.

Taille peu chargée afin de limiter le rendement.

Vignes travaillées sans pesticides, ni engrais ou désherbants chimiques pour obtenir un vin intégralement naturel.

Récolte manuelle. Sélection des grappes: tri sévère ne conservant que les grappes parfaitement intactes et saines.

TRAVAIL EN CAVE

Vinification: Levures indigènes.

Non chaptalisé. Vinification et élevage sans soufre.

Macération: Semi-carbonique.

Durée de macération: 12 jours.

Pressurage: La presse se fait lentement sans endommager la vendange avec un pressoir pneumatique.

Elevage sur lie très fine.

Elevage : en cuve.

Léger apport de soufre avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION : Robe intense. Arômes exubérants de petit fruit rouges. Finesse et élégance en bouche.

