

LE P'TIT POQUELIN

 Fiche Technique

SITUATION GÉOGRAPHIQUE / TERROIR

cépages: 100% gamay
vignes 40 ans en Biodynamie depuis 10 ans.
commune: Saint Etienne des Oullières
orientation: sud est

TECHNIQUES VITICOLES (travail du sol)

vendanges manuelles

TRAVAIL EN CAVE

fermentation cuve
fermentation: levure indigène
méthode de vinif : macération carbonique/fermentation
alcoolique en grappe entière. durée de macération/cuvai-
son: 12 jours
chaptalisation/ tartriquage/ ou autres interventions: NON
malolactique:ok
Non filtré, non collé
0 mg de so2 avant la mise
0 mg de so2 a la mise en bouteille
date de mise en bouteille : janvier 2014
Degré d'alcool % vol.: 11
Acidité volatile g de h2so4/l: 0,45
Soufre total mg/l : 3
Soufre libre mg/l: 0
rendement: 25 hl/ha
production: 2600 bts

DÉGUSTATION

aromates, amples, fruits noirs, poivré en bouche.

