

Nuances et point d'orgue 2019

VSIG Rouge



Conditionnement

75 cl

Emballage

6 bouteilles

Production

550 bouteilles

Température de service

10-14°C

Garde

3-5 ans

Cépage

100% Gamay noir

Age moyen des vignes

20 ans

Surface

10 ares

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

Sol limoneux sur Schistes à 2 micas et grenats.

Rendements

90 hl/ha

Lieu

Maisdon Sur Sèvre - La Maisdonnière

Travail à la vigne

En conversion vers l'agriculture AB depuis 2019

Plus aucun intrants chimiques dans les sols et sur la vigne.

Enherbement naturel, travail du sol au motoculteur (vibroculqueur) au milieu du rang.

Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Macération carbonique de 14 jours en cuve.

Fermentation à partir de levures indigènes.

Pressurage doux au pressoir vertical.

Elevage en fût de 8 mois.

Analyse :

Alcool 11 % vol.

Acidité totale : 3.6 g/l

Ph : 3.17

Sucres résiduels 1.90 g/l

So² total 30 mg/l

Ac. volatile 0.36 g/l H₂SO₄



Fermenterre
Domaine Victor Cossy

Fermenterre - Domaine Victor Cossy - Artisan vigneron

37 ter, La Bigotière - 44690 Maisdon-Sur-Sèvre

06 22 97 29 80 - contact@fermenterre.com - www.fermenterre.com - Siret 508 466 968 00064