

Gamay 203 2020

VSIG Rouge - Gamay Noir



Conditionnement

75 cl

Emballage

6 bouteilles

Production

310 bouteilles

Température de service

12-14°C

Garde

5-7 ans

Cépage

100% Gamay noir

Age moyen des vignes

20 ans

Surface

203 pieds de vigne

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

Sol limoneux sur Schistes à 2 micas, grenats et quartz.

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 (vibroculteur) au milieu du rang.

Vendanges manuelles en caisse.

Vinification

Macération pelliculaire de 203 jours en barrique ancienne en atmosphère réductrice.

Pressurage doux au pressoir vertical.

Fermentation à partir de levures indigènes.

Analyse :

Alcool 13 % vol.

Acidité totale : 3.70 g/l

Ph : 3.55

Sucres résiduels 1.78 g/l

So² total 30 mg/l

Ac. volatile 0.50 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