

La discorde 2020

VSIG - Gamay Tenturier



Conditionnement

75 cl

Emballage

6 bouteilles

Production

250 bouteilles

Température de service

8-10°C

Garde

2-3 ans

Cépage

100% Gamay Teinturier (dit de "Bouse")

Age moyen des vignes

20 ans

Surface

7 ares

Densité de plantation

5 500 pieds/ha

Sol

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

Rendements

75 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 48 heures.

Pressurage doux au pressoir vertical.

Fermentation à partir de levures indigènes.

Elevage en cuve de 8 mois.

Analyse :

Alcool 12 % vol.

Acidité totale : 3.70 g/l

Ph : 3.55

Sucres résiduels 2.77 g/l

So² total 30 mg/l

Ac. volatile 0.45 g/l H₂SO₄



FermentTerre
Domaine Victor Cossy

FermentTerre - Domaine Victor Cossy - Artisan vigneron

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

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