

# Nuances et point d'orgue 2020

VSIG Rouge - Gamay Noir



## Conditionnement

75 cl

## Emballage

6 bouteilles

## Production

900 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, 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 (vibroculqueur) au milieu du rang.

Vendanges manuelles en caisse.

## Vinification

Macération semi-carbonique de 20 jours en cuve.

Fermentation à partir de levures indigènes.

Pressurage doux au pressoir vertical.

Elevage en vieux fût de 8 mois.

## Analyse :

Alcool 12 % vol.

Acidité totale : 3.70 g/l

Ph : 3.69

Sucres résiduels 1.90 g/l

So<sup>2</sup> total 30 mg/l

Ac. volatile 0.60 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>



**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