



VIN DE FRANCE Rouge « Esprit »



L'origine

Le terroir : Sable et limon, calcaire de l'ère tertiaire, en bas fond à Rasteau.

La vigne : Agée de 20 ans, taillée en cordon de Royat.

Densité de plantation 3 500 pieds à l'hectare.

Les cépages : 100% Grenache noir.

Le rendement : 75 hl à l'hectare.

Les vignes

Le vignoble est certifié BIO Ecocert depuis 2010 et en BIODYNAMIE Demeter depuis 2013.

Le vignoble est cultivé sans désherbants; les engrais chimiques et les produits de synthèse sont également proscrits.

Seuls des corps simples (soufre, cuivre) à faibles doses sont utilisés. Les sols sont fertilisés avec du compost animal et végétal. Quatre labours sont effectués dans l'année (binage) de Mars à Juillet. Le couvert végétal est conservé d'Aout à Mars.

Les rendements sont maîtrisés par une taille courte, deux ébourgeonnages, une vendange en vert et suppression des grappes sur les jeunes vignes.

La cave

La récolte est entièrement manuelle et soigneusement triée.

La vendange est éraflée à 100%, puis foulée et mise en cuve béton.

La fermentation alcoolique est réalisée à partir de levures indigènes du terroir.

La cuvaision est de 8 jours maximum, à une température n'excédant pas 28° C.

Un remontage par jour est effectué pour une extraction plus douce.

Le décuvaie est réalisé avant la fin de la fermentation alcoolique afin de favoriser la fraîcheur et le fruit.

Les vins sont élevés en cuves sur lies fines, sans soufre.

La mise en bouteille est réalisée par nos soins, après 8 mois d'élevage.

Les recommandations du vigneron

Apogée : 1 à 3 ans

Garde : jusqu'à 4 ans

Température de service : 16°C dans un verre grand volume.

Dégustation

Couleur : rouge foncé, brillant et limpide.

Nez : Panier de fruits rouges (cerise) et garrigue.

Bouche : rond, souple et frais. Fruits rouges des bois

Accords mets-vin

Charcuterie, grillades, ratatouille, tomates en salade, etc....

Infos techniques

Degré : 13 %

pH : 3.45

Sucre : < 1g/L

SO2 : T 40 mg / L

Mise en bouteille unique : 20 000 x 75 Cl

L 20 mg / L