

Domaine du TRAPADIS

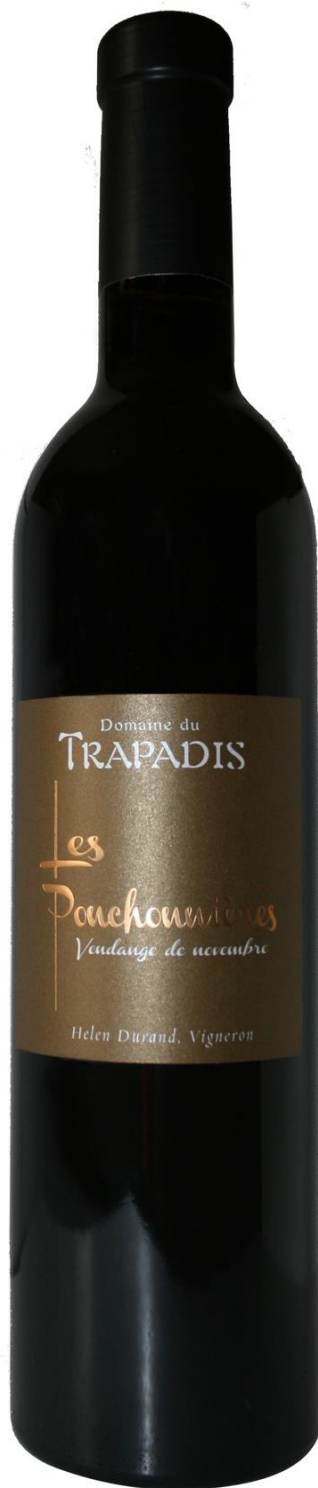
Rasteau



Vin BIO certifié par Ecocert Sas-FR-BIO-01

Vin de France « Vendanges Tardives »

« Les Ponchonnières » rouge



L'origine

Le terroir : Argilo-calcaire, situé en plaine, marne rouge avec cailloux roulés.

La vigne : Agée de 40 ans, taillée en cordon de Royat.

Densité de plantation 2 500 pieds à l'hectare.

Les cépages : 100 % Grenache noir

Le rendement : 4 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 mi-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

Cuvée réalisée uniquement les années favorables.

La récolte est manuelle et ramassée en caissette pour limiter l'écrasement et l'oxydation.

La date de récolte est déterminée en fonction de la concentration de sucres et le taux d'acidité, et se situe début novembre.

Les raisins sont foulés, sans éraflage.

Une légère extraction est réalisée par un pigeage aux pieds tous les 3 jours.

La cuvaison est de 15 jours à une température n'excédant pas 25°C.

La fermentation alcoolique dure environ 6 mois pour atteindre l'équilibre : 15% alcool et 100 gr/L de sucre résiduel.

L'élevage est 50% en cuve et 50% en barrique pendant 15 mois.

Le vin est mis en bouteille manuellement (à la chèvre), sans collage, ni filtration.

Les recommandations du vigneron

- Apogée: 3 à 4 ans
- Température de service : 14°C
- Garde: jusqu'à 20 ans
- Accompagnement : se suffit à lui-même !

Centilisation : 50 CI