

Premières heures



Vin primeur, vinifié dans une cuve saturée en gaz carbonique. Les raisins en agriculture biologique, sont égrappés pour 1/5ème de la cuve pour que la fermentation démarre rapidement et s'autoalimente en gaz, le reste des raisins sont encuvés grappes entières. Après une dizaine de jour, le jus est à une densité d'environ 1000/1010. A ce moment de la fermentation j'ouvre la cuve, je foule les raisins et je laisse macérer 1 ou 2 jours en fonction de la dégustation, puis décuvage et pressurage. Une partie des raisins étant restés entiers, le jus de pressurage est encore sucré. Il faut alors finir la fermentation du jus de goutte et du jus de presse. Souvent la fermentation malolactique s'est faite avant le pressurage. La mise en bouteille intervient une quinzaine de jours après la fin de la fermentation alcoolique. Si ces dernières années je sulfitais les vins à hauteur de 1gr/hl, j'ai décidé cette année de passer l'étape de la mise à 0 sulfitage.

Rendement: 25hl/hectare

Quantité: 400 bouteilles