



Nouveauté cette année 2022 ! Cette cuvée issue d'une partie de raisins AB achetée dans le sud de la France grenache 35%, carignan 15%, merlot 10% et de gamay d'Auvergne issus du domaine 40%. La vinification a été effectuée à partir de raisins égrappés pour une partie 20% et entiers pour le reste. La fermentation alcoolique s'est déroulée pendant un mois à une température de 25 degrés au maximum afin de ne pas trop extraire de matière et de garder un maximum de fruit. Le pressurage s'en est suivi. La fermentation malolactique s'est déclenchée dans la foulée et va suivre un élevage en cuve uniquement pendant une période de 5 mois. La mise en bouteille aura lieu quand le vin sera prêt.

La mise en bouteille devrait être sous-traitée dans le but de faire des mises sous vide cela permettra de ne pas ajouter de sulfites.

Pourquoi avoir franchi le pas d'achat de raisins ? Après avoir demandé plusieurs devis pour assurer les récoltes du domaine, je me suis rendu à l'évidence que d'acheter des raisins me reviendrait moins cher et j'aurai au moins la satisfaction de faire le travail de cave sur ces raisins et l'assurance d'avoir une trésorerie permettant la continuité pérenne de l'activité du domaine en cas d'aléas climatiques.

1200 bouteilles