



# FICHE TECHNIQUE

## Vin Rouge Nature

## « *Sang Neuf* »

2019

**Appellation** : Vin de France

**Origine** : vignes du Loudunais

**Cépage** : 100 % Plantet Noir (hybride producteur direct N° 54-55 d'où son petit nom local « 109 », représentant la somme des deux numéros qui le composent).

**Nature des cultures** :

Vignes en 2<sup>ème</sup> année de conversion vers l'Agriculture Biologique n'ayant reçues aucun traitement phytosanitaire (grâce à la résistance naturelle des cépages) ; usage de pratiques biodynamiques avec application des préparations 500 et 501 ainsi que de nombreuses tisanes à base de plantes (ortie, consoude, valériane, prêle, etc...). Rendements visés de 35 à 45 hL/ha.

**Vendanges manuelles** - Eraflage manuel avant remplissage de l'amphore

**Vinification** : fermentation naturelle en **amphore de terre cuite** pendant 6 mois. Tout transfert étant réalisé par voie gravitaire sans usage de pompe.

**Fermentation malolactique** réalisée sous marc en amphore pendant les mois de macération avant soutirage en cuve inox.

**Mise en bouteille** manuelle par aspiration sous vide, sans filtration et sans ajout de sulfites pour préserver le fruit originel du cépage.

**Expression** :

Robe d'un rouge vif et profond aux reflets violacés.

Nez incroyablement fruité aux notes de cassis, fraise et cerise.

Flaveurs atypiques imprégnées de la longue macération avec le marc.

Bouche élégante et gourmande par ces fruits rouges mûrs et ses tanins soyeux.

Bonne acidité typique des vins issus de cépages oubliés.

Longueur en bouche impressionnante (plus de 20 secondes).

Vin envoûtant et facile à boire en toute circonstance (dégustation ou repas).

Vous retrouverez dans ce vin tout le travail mené en amphore de terre cuite avec la préservation du fruit originel du cépage et l'exaltation de la minéralité de nos terroirs argileux.

A noter que les amphores sont réalisées avec de la terre et de l'eau dynamisées afin d'optimiser les réactions du vivant pendant le processus de vinification.

