



FICHE TECHNIQUE

Vin Rouge Nature

« 109 »

Millésime 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^{ème} 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...)

Vendanges manuelles - Eraflage manuel avant remplissage de l'amphore

Vinification : fermentation naturelle en **amphore de terre cuite** pendant 1 mois.

Fermentation malolactique réalisée après soutirage en cuve inox, tout transfert étant réalisé par voie gravitaire sans usage de pompe.

Mise en bouteille sans filtration et sans ajout de sulfites pour préserver le fruit originel du cépage. Un léger dépôt peut donc apparaître dans la bouteille avec le temps.

Expression :

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

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

Arômes très amyliques dans le style des vins nouveaux.

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

Bonne acidité typique des vins issus de vieux cépages.

Vin envoûtant et facile à boire en toute circonstance, frais à l'apéritif comme en accompagnement de plats ou fromages à pâte molle.

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 consommer sans modération....

