

Solstice



Emmanuel Bienvenu

SANS SULFITES AJOUTÉS

FICHE TECHNIQUE

Vin de France Rouge Nature

Solstice

Millésime 2019

Origine : vignes du Loudunais

Cépages : Assemblage de vieux cépages de Loire (Gaillard Noir, Villard Noir et Cabernet Franc).

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 hybrides) ; 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 de 35 à 45 hL/ha.

Vendanges manuelles

Vinification : fermentation naturelle et cuvaion en grappes entières dans des amphores de terre cuite pendant 6 mois.

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 des raisins. Un léger dépôt est susceptible d'apparaître dans le temps.

Expression :

Robe rouge vif d'une profonde intensité.

Nez incroyablement fruité aux notes de cassis.

Flaveurs atypiques imprégnées de la longue macération en grappes entières.

Bouche généreuse par ces fruits mûrs, beaucoup de matière avec une structure tanique massive et soyeuse.

Bonne acidité, typique des vins issus de cépages oubliés.

Longueur en bouche impressionnante (plus de 20 secondes).

Vin généreusement gourmand à déguster en accompagnement de viandes rouges ou gibiers ainsi que des fromages de caractère.

Vous retrouverez dans ce vin tout le travail mené en amphore de terre cuite avec la préservation du fruit originel des vieux cépages de Loire 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.

