



FICHE TECHNIQUE

Jus de Raisin

Origine : vignes hybrides du Loudunais

Cépage : Villard Noir

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 du cépage hybride; 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 50 à 60 hL/ha.

Vendanges manuelles - Eraftage manuel avant pressurage direct

Pressurage: pressoir vertical.

Décantation : 24 heures au froid avant pasteurisation.

Mise en bouteille : à chaud au sortir de la pasteurisation et sans ajout de sulfites pour préserver le fruit originel du cépage.

Expression :

Robe d'un rouge vif aux reflets violacés.

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

Bouche élégante et gourmande par ces fruits rouges mûrs.

Bonne acidité typique des jus issus de cépages hybrides.

A noter que l'équilibre acidité/sucrosité est bien maîtrisé ce qui offre un jus frais et agréable à boire, sans sensation de lourdeur.

Enfin, l'absence de conservateur (sulfites) vient renforcer le côté naturel du produit avec une expression fruitée incomparable.

