

chez muron 2023

AOP côte roannaise rouge



Terroir	Cœur de parcelle sur le plateau granitique du lieu dit chez Muron . Altitude entre 480 et 530 mètres. Exposition plein est. Vignes de 50 à 95 ans.
Cépage	Gamay Saint Romain
Mode de culture	Agriculture bio et biodynamique Plantation en haute densité : 10 000 pieds / ha. Vignes palissées pour atteindre un feuillage de plus de 1,70 m. Taille Guyot Poussard. Apport annuel de fumier de bovin composté et dynamisé sur le domaine. Semis annuel d'engrais vert. En saison, travail du sol sous le cavaillon uniquement. Travaux en vert manuels : épannage, ébourgeonnage, palissage, suppression des entre-cœur...
Vinification	Vendange manuelle en caissettes de 12 kg, triée au chai sur tables vibrantes. Eraflage à 100%. Vinification et élevage sans soufre en amphore. Fermentation grâce aux levures indigènes. 7 mois de macération en infusion . Pressurage lent en amphore. Élevage de 4 mois toujours en amphore. Filtration douce sur plaque de cellulose et mise en bouteille effectuées par nos soins. Teneur en alcool 12,5 % / vol.
Mise en bouteille	Bouteille en verre allégée (395 g) Obturation en bouchon liège naturel Surbouchage par un cirage court Existe en 75 cl / 150 cl / 300 cl
Certification	Vin biologique certifié par FR-Bio-01-Ecocert Agriculture France Vin biodynamique labellisé Biodyvin et contrôlé par Ecocert France
Service	Entre 14 et 16 °C. Conservation de 3 à 7 ans

