

infusion 2023

IGP d'Urfé Blanc sec – chenin sur granite



Terroir	Parcelle du lieu dit Champtoisé, plantée sur un sol de sable granitique. 1,9 ha de vignes de 2018. Altitude : 400 mètres.
Cépage	Chenin
Mode de culture	Agriculture bio et biodynamique Plantation en haute densité : 8 500 pieds / ha. Vignes palissées. 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 : épamprage, ébourgeonnage, palissage, suppression des entre-cœur...
Vinification	Vendange manuelle en caissettes de 12 kg. Vinification et élevage sans soufre en amphore de 700 l. Vendange éraflée. 7 mois de macération en infusion. Égouttage des jus de l'amphore sans pressurage puis élevage de 4 mois en amphore. Fermentation alcoolique faite naturellement grâce aux levures indigènes suivie de la fermentation malolactique. Protection en soufre et filtration douce sur plaque de cellulose et mise en bouteille effectuées par nos soins. Teneur en alcool 12 % / 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 10 et 14 °C. Conservation de 2 à 5 ans

