

perdrizière 2024

AOP côte roannaise rouge



Terroir	Parcelle du lieu dit Perdrizière plantée sur un sol d'altération granitique (gorrhe), riche en manganèse et oxyde de fer. 1,5 ha de vignes de 30 ans. Altitude de 400 mètres. Exposition Est.
Cépage	Gamay Saint Romain
Mode de culture	Agriculture bio et biodynamique Plantation en haute densité : 8 500 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 : épamprage, ébourgeonnage, palissage, suppression des entre-cœur...
Vinification	Vendange manuelle en caissettes de 12 kg, triée au chai sur tables vibrantes. Cuves bois remplies par gravité avec 20% de grappes entières. Environ 20 jours de fermentation-macération lente grâce aux levures indigènes puis élevage de 11 mois en cuve bois. 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

