

POULSARD

«PINTE BIEN» 2022



CEPAGE : poulsard

SOL : Marnes rouges du Trias et marnes bleues du Lias.

RECOLTE : Manuelle, le 29 août 2022, issue de raisins cultivés en Biodynamie

RENDEMENT : 30 HL/HA

VINIFICATION : trois semaines de cuvaison. Eraflage total. Levures indigènes. Légers remontages pour extraire la couleur et les tanins. Fermentation malolactique

ELEVAGE : 7 mois en foudre de 54hl

MISE EN BOUTEILLE : 13 avril 2023. 13%vol. Légère filtration sur terre de silice



C
U
E
I
L
L
E

B
O
N

P
I
N
T
E
B
I
E
N

P
L
A
N
T
E

B
E
A
U



ROBE : rouge rubis.

NEZ : fruits épicés, réglisse, légèrement fumé.

BOUCHE : bel équilibre en bouche sur de la fraîcheur et une finale plus tannique.

ACCORDS METS ET VINS : Tajines, charcuteries, salades et barbecue ou apéro avec vos amis !

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT : A déguster dès maintenant, cette cuvée peut cependant attendre encore 4 à 5 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 12 et 15°C.

