



Trousseau

Cépage : Trousseau

Méthode de vinification : Nous recherchons des vins fruités avec ne structure fine. Vendanges manuelles triées sur table de tri à la vigne. La vendange est égrappée à 100% et légèrement foulée. Nous réalisons une macération pré-

fermentaire à froid puis la fermentation alcoolique s'enclenche d'elle-même avec les levures indigènes présentes. La cuvaison dure environ 15 jours.

La fermentation malolactique est réalisée avec des bactéries indigènes.

L'élevage est réalisé en tonneau de chêne pendant 14 mois pour apporter de la finesse. Ensuite, le vin est filtré sur plaque en cellulose clarifiante puis mis en bouteille.

Géologie : Les sols sont composés d'argile rouge avec cailloux gréseux sur marnes du trias. Ces argiles proviennent de la décomposition des arrêtes calcaires qui soutiennent le premier plateau jurassien.

L'ensemble du domaine est cultivé en lutte raisonnée. Les emplois de produits phytosanitaires sont étudiés parcelle par parcelle. Le sol est enherbé à 33% et travaillé par bêchage et griffage sur les 67% restant. Les apports au sol sont composés à 100 % de matières organiques biologiques. Les rendements sont raisonnés à la taille.

Surface : 3 ha 50

Rendement moyen : 48 hl/ha

Arômes : Fruits rouges, framboise, cerise, poivre.

Accords : Volailles, viandes rouges, magrets de canard