



La Damelière

Cépage : Trousseau à la Dame

Variété de raisin de trousseau sensible à la coulure (fleurs qui ne donnent pas de grain de raisin), grappes aux grains très clairsemés.

Méthode de vinification : Nous recherchons des vins fruités avec une 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 18 jours.

La fermentation malolactique est réalisée avec des bactéries indigènes.

Ensuite, le vin est filtré sur plaque en cellulose clarifiante puis mis en bouteille.

Géologie : Argiles rouges gravillonneuses exposé sud ouest.

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 : 50 ares

Rendement moyen : 25 hl/ha

Arômes : fruits rouges, groseille, fraise, cuir, poivre.

Accords : viandes rouges, magrets de canard.