

DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE

LA GUINGUETTE

Loire , France



Disponibilité Saq +12856261

Humain Sébastien Cornille

Millésime 2016

Sols Argile à perrons avec sous-sol calcaire

Altitude Des Vignes Entre 80 et 100 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud-Est

Cépages 80 % Pineau d'aunis 20 % Gamay

Viticulture Agriculture biologique avec une approche biodynamique

Palissage Double cordon de royat avec maximum 10 bourgeons par pied (maxi 5 coursons de 2 yeux)

Pi/Hect 5 500 à 6000 pi/ha

HI/Hect 30- 35 hl/ha

Vendanges Manuelles en caissette à fruit, tri sévère à la vigne

Vinification Macération semi carbonique de 10 jours de grains entiers, fin de fermentation alcoolique en barrique de chêne de 3 à 6 vins en cave troglodyte, fermentation malolactique en barrique, mise en bouteille sans filtration ni collage

Levures Indigènes

Élevage 3 mois 2/3 en barrique et 1/3 en cuve

Alcool 12.5% alc./vol.

Sulfites 50 mg/l

Sucre 0 g/l

Acidité 4.5 g/l

Couleur Rouge brique très clair

Dégustation Nez de framboise à la finale poivrée. Attaque en bouche soyeuse et souple avec une légère sensation de sucrosité évoluant vers le poivre concassé et des tanins subtilement serrés.

Température De Service 12-14°C

BOIRES