

LES TERRES D'OCRE

LES ARDELLES

Loire , France



Disponibilité	Importation privée
Humain	Florent Barichard
Millésime	2014
Appellation	AOP Saint Pourçain
Lieu, Lieux-Dits	Les Ardelles
Sols	Granite rose Sable Argilo-calcaire
Altitude Des Vignes	270 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation	Sud
Cépages	34% Pinot Noir 66% Gamay
Viticulture	Certification biologique en cours
Palissage	Guyot
Pi/Hect	4 000 pi/ha
HI/Hect	30 hl/ha
Vendanges	Manuelle
Vinification	Vinification séparée des 2 cépages, 70% de la vendange égrappée, 20 jours de macération pré-fermentaire à froid, remontages, pigeage, fermentation alcoolique contrôlée à 25°C
Levures	Indigènes
Élevage	En fûts de 400 litres pendant 12 à 18 mois
Alcool	12.01% alc./vol.
Sulfites	38 mg/l
Sucre	<0.5 g/l
Acidité	3.86 g/l
Couleur	Rouge vif violacé
Dégustation	Fruits noirs sauvages et épices.
Température De Service	16°C