



## Grevillière

Cépage : Trousseau

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.

L'élevage est réalisé en tonneau de chêne pendant 18 mois pour apporter de la finesse.. Ensuite, le vin est filtré sur plaque en cellulose clarifiante puis mis en bouteille.

Géologie : Cette cuvée est issue d'une de nos plus vieilles vignes, lieu dit « Grevillière » plantée sur la commune de Les Arsures d'une surface avoisinant l'hectare. L'altitude est de 347m.

Sol de prédilection du trousseau, il se compose d'argiles gras avec cailloux gréseux en surface positionné sur un dôme calcaire. Ces argiles proviennent de la décomposition du calcaire. La vigne est exposée plein sud. Elle bénéficie du soleil levant et couchant. Agée d'une 60<sup>e</sup> d'année, les récoltes sont régulières et donnent toujours des Trousseau de très bonne qualité.

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 : 1ha

Rendement moyen : 40 hl/ha

Arômes : Amples, intenses sur des fruits rouges, griotte, mûre, épices. Vin de garde.

Accords : Gigogne de chevreuil rôtie, magrets de canard, pavé de bœuf, chili con carné.