



## Ploussard

Cépage : Ploussard

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. 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 8 mois pour apporter de la finesse. Ensuite, le vin est filtré sur plaque en cellulose clarifiante puis mis en bouteille.

Géologie : Sol argileux rouge sur marnes rouges.

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 rendements sont raisonnés à la taille et par la vendange en vert.

Surface : 0 ha 60 ares

Rendement moyen : 50 hl/ha

Arômes : Framboise, groseille, fruits rouges

Accords : Accompagne tout un repas, de l'entrée au fromage avec une préférence pour les charcuteries, les volailles, terrines, viandes blanches, grillades et plats épicés (paëla, pizza) et les repas tels que fondus, raclettes, tartiflettes.