

Panthère noire

VIN DE FRANCE 2022



Surface de production : 0,5 ha

Cépage : Plantet Noir

Terroir : Gneiss

Age moyen des vignes : 10 ans



Rendements : 35 hl/ha

Vendange : Mécanique

Conditions de vendange : Vendange fin septembre.

Transfert de la vendange : Sans sulfites ajoutés. Transfert par tapis, pour préserver les baies.

Pressurage : Pressurage doux



Fermentation : 100 jours de macération avec marc immergé

Élevage : Barrique de 5 vins pour privilégier une micro-oxygénation

Nombre de mois : 11 mois

Date mise en bouteille : Février 2024

Sucre résiduel : <1 g

Degré alcoolique : 14,5 %



Description du vin : Vin ample à la robe sombre et soyeuse exaltant des arômes intenses de fruits noirs compotés.

Accords mets & vins : Magret de canard au balsamique, potimarron farci aux champignons et châtaignes, bœuf à l'indienne...



Température de service : 15-17°

Potentiel de garde : 10 ans



Médaille d'or : Concours Anivin de France

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **80 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Notre objectif est d'arriver à 100 % d'ici quelques années. Afin de préparer au mieux la vigne, fertiliser et structurer nos sols, notre équipe qualifiée taille, ébourgeonne, palisse, élague, effeuille, sème des végétaux inter-rang et épand du fumier directement issu de notre cheptel bovin. Au niveau de la cave, nous poursuivons ce qui a été entamé il y a quelques années : désormais **toutes nos vinifications se font sans sulfites ajoutés**. Cela est possible notamment par l'utilisation de levures bioprotectrices sur la vendange. »