



SANS
SULFITES
ajoutés

Eulalie

VIN MOUSSEUX ROSÉ - BRUT NATURE



Surface de production : 1 ha

Terroir : Gneiss

Cépage : Plantet noir

Age moyen des vignes : 10 ans



Rendements : 50 hl/ha

Vendange : Manuelle

Conditions de vendange : Début octobre, à pleine maturité.

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

Pressurage : Pressurage doux avec sélection des jus.



Fermentations : Première fermentation en cuve, mutage au froid et deuxième fermentation en bouteille avec le sucre naturel des raisins. (Méthode traditionnelle)

Élevage : Sur lattes, sans sulfites ajoutés.

Nombre de mois : 12 mois

Sucre résiduel : Non dosé

Degré alcoolique : 13,5 %



Description du vin : Nez très intense sur les fruits rouges. Bouche onctueuse et puissante évoquant la framboise et la fraise. Finale ronde et fraîche.

Accords mets & vins : Apéritif, tartare de saumon aux baies roses, soupe de framboises, glace à la fraise...



Température de service : 8-10°

Potentiel de garde : 3 ans

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **70 % 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. »