



Exquise VIN DE FRANCE 2024



Surface de production : 1 ha

Terroir : Gneiss

Cépage : 80 % Plantet noir et 20 % Villard noir

Age moyen des vignes : 10 ans



Rendements : 50 hl/ha

Vendange : Manuelle

Conditions de vendange : Vendange fin septembre.

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

Pressurage : Pressurage doux avec sélection des jus.



Fermentation : Macération carbonique de 15 jours.

Élevage : Cuve

Nombre de mois : 5 mois

Date mise en bouteille : Février 2025

Sucre résiduel : <1 g

Degré alcoolique : 13,5 %



Description du vin : Nez très expressif de mûre et myrtille. Tanins soyeux soutenus par la fraîcheur de la framboise.

Accords mets & vins : Caille aux épices, tajine aux pruneaux, chocolat noir...



Température de service : 14-16°

Potentiel de garde : 5 ans

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **100 % 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. »