



Domaine
des Galloires

SANS
SULFITES
ajoutés

Les Grands Vignes COTEAUX D'ANCENIS 2022



Surface de production : 1 ha

Terroir : Gneiss

Cépage : Gamay noir

Age moyen des vignes : 30 ans



Rendements : 40 hl/ha

Vendange : Manuelle

Conditions de vendange : Vendange sous le soleil, sur nos plus belles parcelles de Gamay noir.

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, sans sulfites ajoutés.

Nombre de mois : 4 mois

Date mise en bouteille : Janvier 2023, sans sulfites ajoutés.

Sucre résiduel : <2 g

Degré alcoolique : 13,5 %



Description du vin : Nez de fruits rouges cuits aux notes épicées et grillées. Bouche ronde très veloutée et belle suavité.

Accords mets & vins : Carpaccio de boeuf, mijoté de boeuf, veau aux cèpes, fromage...



Température de service : 14-16°

Potentiel de garde : 5 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. »