

La Pimpante VIN DE FRANCE 2024



Surface de production : 1 ha

Terroir : Gneiss

Cépage : Plantet noir

Age moyen des vignes : 10 ans



Rendements : 50 hl/ha

Vendange : Mécanique

Conditions de vendange : Vendange matinale.

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

Pressurage : Pressurage lent et doux avec sélection des jus.



Fermentation : Basse température.

Élevage : Cuve

Nombre de mois : 2 mois

Date mise en bouteille : Novembre 2024

Sucre résiduel : <1 g

Degré alcoolique : 12 %



Description du vin : Bouche ample sur les petits fruits rouges et la framboise, avec une finale toute en fraîcheur citronnée.

Accords mets & vins : Apéritif, salade crevettes et pamplemousse, filet de rouget grillé...



Température de service : 8-10°

Potentiel de garde : 3 ans

« 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. »