

Le Fringant VIN DE FRANCE 2024



Surface de production : 0,9 ha

Terroir : Gneiss

Cépage : Floréal

Age moyen des vignes : 3 ans



Rendements : 60 hl/ha

Vendange : Mécanique

Conditions de vendange : Mi-septembre.

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

Pressurage : Pressurage doux avec sélection des jus.



Fermentation : Basse température.

Élevage : Cuve

Nombre de mois : 2 mois

Date mise en bouteille : Novembre 2024

Sucre résiduel : <2 g

Degré alcoolique : 12 %



Description du vin : Ce vin est issu du Floréal, un nouveau cépage résistant aux maladies de la vigne, qui nous a séduit par son profil atypique : on y retrouve la fougue des fruits exotiques et la finesse des fleurs blanches. Son côté fringant, c'est sa gourmandise, sa délicate fraîcheur et son élégance.

Accords mets & vins : Tartare de poisson, poulet au citron, fromage de chèvre...



Température de service : 8-10°

Potentiel de garde : 3 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. 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. »