FICHE TECHNIQUE

ROUGE

Les Galloires

Panthère noire

VIN DE FRANCE 2023

Surface de production : 0,5 ha
Cépage : Plantet Noir
Terroir : Gneiss
Age moyen des vignes : 10 ans

Rendements : 50 hl/ha
Vendange : Mécanique
Conditions de vendange : Vendange fin septembre.
Transfert de la vendange : Sans sulfites ajoutés. Transfert par tapis, pour préserver les baies.
Pressurage : Pressurage doux

Fermentation : 100 jours de macération avec marc immergé
Élevage : Barrique de 5 vins pour privilégier une micro-oxygénation
Nombre de mois : 16 mois
Date mise en bouteille : Avril 2025
Sucre résiduel : <1 g
Degré alcoolique : 14 %

Description du vin : Vin ample à la robe sombre et soyeuse exhalant des arômes intenses de fruits noirs compotés.
Accords mets & vins : Magret de canard au balsamique, potimarron farci aux champignons et châtaignes, bœuf à l'indienne...

Température de service : 15-17°
Potentiel de garde : 10 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.* »

SCEA DES GALLOIRES - 1, La Galloire - 49530 DRAIN
galloires.com