

Zèf

VIN DE FRANCE 2023



Surface de production : 0,6 ha

Terroir : Gneiss

Cépage : Sauvignier gris

Age moyen des vignes : 3 ans



Rendements : 60 hl/ha

Vendange : Manuelle

Conditions de vendange : Début 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 avec bâtonnage hebdomadaire jusqu'à la mise en bouteille.

Nombre de mois : 2 mois

Mise en bouteille : Novembre 2023, sous azote

Sucre résiduel : <2 g

Degré alcoolique : 12 %



Description du vin : Un petit zèf de nouveauté pour cette cuvée issue du Sauvignier gris, un super-cépage super-résistant aux maladies de la vigne ! Zèf souffle des notes de fruits blancs, d'agrumes et d'épices alliés à une super-rondeur et une structure qui le rendent surprenant.

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, **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. »