

Le Fringant VIN DE FRANCE 2023



Surface de production : 0,9 ha

Terroir : Gneiss

Cépage : Floréal

Age moyen des vignes : 3 ans



Rendements : 50 hl/ha

Vendange : Manuelle

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 2023

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, **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. »