

### 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. »