



Château PUECH REDON, LE SOURIRE D'ISAURE, Rouge, 2018, Vin Naturel Biologique

Vin de France (VSIG), LE SOURIRE D'ISAURE, Rouge 2018

- Récolte manuelle
- Aucun intrant
- Pas de collage
- Une très légère filtration
- Un SO2 total inférieur à 10 mg

LE VIN

En 2017 nous décidons de faire notre première vinification en vin naturel. Un résultat à la hauteur de nos espérances. Un vin qui raconte l'histoire de sa terre.

LE MILLÉSIME

Le volume est historiquement faible. Le vignoble a souffert à la fois du gel, du black rot mais aussi du stress hydrique, de la coulure et... d'une petite sortie de grappes. Le poids des grappes rouges est faible, avec peu de jus mais la matière première est de grande qualité.

SITUATION

Les vignes sont situées dans des lieux souvent bordés de garrigues. elles sont orientées Est / Ouest.

TERROIR

Les vignes s'enracinent dans un sol argilocalcaire. La fraîcheur des nuits d'été (environ 15°) donnent aux vins du domaine une belle acidité naturelle.

A LA VIGNE

L'agriculture biologique nous rapproche de l'observation et nous conduit à faire de nombreux travaux dans les vignes. De la taille au travail du sol en passant par les traitements nous validons chaque travaux par une observation précise.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés manuellement avec soin en caissettes. La proximité de la cave permet de les exploiter rapidement. les raisins sont ensuite triés partiellement égrappés. Les macérations durent de 8 à 12 jours.

ELEVAGE

Après la fin de la fermentation malolactique le vin est soutiré. Une partie est élevée en barrique jusqu'à la mise en bouteille en Janvier 2020.

CÉPAGES

Grenache noir 60%, Mourvèdre 40%

SERVICE

Une bonne température sera comprise entre 13° et 15°

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

