



L'ORACLE

Millésime 2022

Vin de France

Sols : Limoneux-argileux

Cépage : 100 % Gamay

Type : rouge

Soufre total : 30mg/L

A la vigne

Nous travaillons le cavaillon et un inter-rang sur deux à partir de février/mars pour maîtriser l'enherbement. Les sols de nos parcelles sont enherbés à plus de 50 % toute l'année afin de favoriser la biodiversité. Cet enherbement permet également un ressuyage plus rapide, d'améliorer la portance et limiter l'érosion des sols.

Toutes nos parcelles sont vendangées manuellement en caisse afin de garder les raisins sains et intacts jusqu'à la cave.

A la cave

Nous avons fait le choix de mettre notre savoir-faire au profit d'une vinification douce et sans intrants avec peu de soufre. Cela permet à nos terroirs de s'exprimer par eux-mêmes ainsi que les différents arômes de nos cépages. Tous nos vins sont vinifiés et élevés en cave troglodyte nous permettant de garder une température autour de 15°C toute l'année.

Ce gamay est issu d'une macération semi-carbonique d'un mois en grappes entières en cuve béton. Un seul remontage a été fait pour extraire un peu de couleur et de tanins. Puis un élevage de 6 mois sur lies fines en cuve fibre a eu lieu.

Dégustation

Le gamay est un cépage avec lequel nous pouvons faire différents profils. Nous avons fait le choix d'un vin rouge léger sur le fruit avec quelques notes épicées, mais quand même avec de la structure. Nous conseillons de le carafer ou au moins de l'ouvrir quelques heures avant dégustation !



L'Anecdote !

La représentation d'une hase pour cette étiquette et ce vin ; en hommage à cette petite femelle blessée par du désherbant chez un de nos voisins. Nous l'avons récupéré dans une de nos parcelles de Gamay. Malheureusement, elle n'a pas survécu ...

EN RÉSUMÉ,

**Un vin rouge léger et fruité, comme on dit chez nous un vin "glouglou" !
On peut le servir légèrement frais.**