



Château PUECH REDON, APPARENTE, Vin de France, Rouge, 2019

Vin de France, VSIG, France



Vin naturel biologique

- Récolte manuelle
- Levures indigènes
- aucun intrants
- Pas de sulfites

LE VIN

Une macération courte d'environ 7 jours. Après, un élevage en cuve béton.

Le résultat donne un rouge d'une grande finesse et beaucoup d'élégance pour cet assemblage de cinsault, grenache et mourvèdre

LE MILLÉSIME

Comme chaque année il a fallu passer la pression du mildiou et du gel. Puis les fortes chaleurs. Cette année elles ont été plus précoces à partir de mi juin ce qui a permis à la vigne de mieux supporter le stress hydrique, les réserves d'eau étant encore bien présentes dans le sol.

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 argilo-calcaire. La fraîcheur des nuits d'été (environ 15°) donnent aux vins du domaine une belle acidité naturelle.

A LA VIGNE

L'agriculture biologique et biodynamique 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 températures de fermentations sont maitrisées et les macérations courtes, 5 à 7 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 août 2019.

CÉPAGES

Cinsault 85%, Mourvèdre 8%, Grenache noir 7%

SERVICE

Une bonne température sera de 8 à 15 degrés. En effet on n'hésitera pas à le boire un peu frais l'été.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

1/1

