

. D O M A I N E .  
DU  
N I V A L

<b>Cuvée</b>	Matière à discussion
<b>Millésime</b>	2018
<b>Cépage</b>	100% Vidal
<b>Viticulture</b>	Cette cuvée a été produite avec des raisins provenant de nos deux parcelles de Vidal, l'une plantée sur un limon très sablonneux et l'autre dans un sol argilo-calcaire à une densité moyenne de 5000 pieds/ha. Toutes les vignes sont greffées et taillées en guyot double pour permettre d'équilibrer la fertilité naturelle du sol avec notre objectif qualitatif. L'ensemble du vignoble est conduit selon les principes de l'agriculture biodynamique.
<b>Vendange</b>	Le millésime 2018 a été particulièrement chaud et sec durant la majeure partie de la saison. Ces conditions ont facilité le travail au champ et notamment la gestion des maladies fongiques. Nous avons toutefois vécu une coupure nette des températures au début septembre et un blocage de la vigne a repoussé la vendange bien au-delà de la mi-octobre. À ce stade, la vigne a connu quelques bons gels qui ont concentré les saveurs et fait évoluer le profil aromatique du Vidal. Somme toute, les raisins récoltés pour le millésime 2018 possédaient donc une belle maturité phénologique, mais les sucres sont demeurés moins élevés qu'anticipé.

<b>Vinification</b>	Foulage au pied des grappes entières suivi d'une macération de 60 heures. Débourage statique léger suivi d'une fermentation sur levures indigènes en fûts de chêne neutres à une température maximale de 20°C. Le vin a complété naturellement sa fermentation malolactique.
<b>Élevage</b>	Élevage de 9 mois effectué en fûts neutres et sur lies grossières avec quelques légers bâtonnages. Mise en bouteille sans filtration ni collage.
<b>Mise en bouteille</b>	Août 2019
<b>Production</b>	3 989 litres

<b>Alcool</b>	10,4 %
<b>pH</b>	3,4
<b>Acidité totale</b>	6,12 g/L
<b>Sucre résiduel</b>	0 g/L
<b>SO2 total</b>	35 ppm