

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

Cuvée	Un de ces quatre
Millésime	2018
Cépage	100% Gamaret
Viticulture	<p>Le vignoble compte près de 3000 vignes de Gamaret issues de plantations en 2013, 2015 et 2017. Pour cette cuvée, la majorité des raisins sont issus des vignes plantées en 2013 et, dans une moindre mesure, en 2015. La parcelle est plantée à une densité de 5 500 pieds/ha sur un loam argileux et les vignes sont conduites en guyot double afin d'atteindre un équilibre idéal entre production et qualité du raisin. L'ensemble du vignoble est conduit selon les principes de l'agriculture biodynamique.</p>
Vendange	<p>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 fongique. Nous avons toutefois vécu une coupure nette des températures au début septembre et un blocage de la vigne. Toutefois, comme le Gamaret est un cépage plutôt hâtif, le blocage a peu affecté la date de vendange. Comme pour l'ensemble de la vendange 2018, le Gamaret a réussi à atteindre une belle maturité phénolique tout en affichant tout de même un faible potentiel alcoolique.</p>
Vinification	<p>Fermentation sur levures indigènes d'une durée de 10 jours avec 1 à 2 pigeages quotidiens. Mise en fût directement après pressurage pour permettre au vin de compléter naturellement sa fermentation malolactique. Puisque le vin n'est ni collé ni filtré, un léger dépôt peut se retrouver dans la bouteille.</p>
Élevage	Élevage de 8 mois en fût de chêne neutres.
Mise en bouteille	Août 2019
Production	498 litres
Alcool	11,0 %
pH	3,5
Acidité totale	5,0 g/L
Sucre résiduel	0 g/L
SO2 total	15 ppm