

# AOC VIN DOUX NATUREL



## TUILÉ 2004



**Couleur :** Tuilé

**Sols et terroir :**

Collines orientées sud-est.

Sols : Argiles rouges et jaunes avec des veines de marne bleue

**Cépages :**

- 100% Grenache

**Âge des vignes :**

Grenache 80 ans

**Rendement :** 15 hectolitres par hectare

**Viticulture :**

Travail du sol - Utilisation minimaliste de produits de traitements. Favorisation de la surface foliaire.

**Vinification :**

Récolte manuelle en caisse de 15 Kg. Eraflage à 100%. Délestage et pigeage. Contrôle des températures. Cuvaison de 21 jours.

Lorsque l'on atteint le point d'équilibre entre l'alcool et l'acidité soit environ 90g de sucres/litre, on ajoute 10% d'alcool vinique à 96° pour stopper la fermentation, c'est le principe du « mutage ». Elevage en mode oxydatif (moitié barrique - moitié cuve) pendant 12 ans ce qui lui confère son appellation de Vin Doux Naturel « Tuilé »

**Temps de garde :** à vie !