

Vin Doux Naturel Tuilé 2004



Appellation : Vin Doux Naturel Rasteau

Couleur : Tuilé

Millésime : 2004

Terroir : Collines orientées sud-est.

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

Cépage :

- 100% Grenache

Age 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. Cuvaision 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