

L'Envolée

DESCRIPTION

Cette cuvée provient d'1 ha clos, de vieilles vignes (60 ans) plantées sur un coteau argilo-calcaire
Le rendement est très faible, environ 35 hl/ha ; pour arriver à une maturité parfaite du raisin.

VIGNOBLE

Depuis 1999, le vignoble est cultivé sans herbicides ni produits chimiques.

En 2009, nous demandions la certification à l'agriculture biologique. Et, 2012 fût validé comme étant la première année de production de vin biologique.

VENDANGES

Elles sont manuelles puis le raisin est trié grain par grain à maturité optimale.

VINIFICATION

Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves bois après égrappage.
Pigeage au pied 2 fois par jour pendant une dizaine de jours et la macération est prolongée ensuite pendant 15 à 20 jours afin de parfaire l'extraction.
Entonnage, en barriques neuves après décuvement et pressurage.
La fermentation malolactique se fait donc en barriques de chêne (au cours du printemps suivant la récolte).
La fermentation alcoolique débute naturellement.

ELEVAGE

De façon classique, la cuvée L'Envolée est élevée en fût neufs pendant 18 mois.
En adaptation au millésime, la cuvée 2012 a été élevée 18 mois en cuve bois puis 18 mois en fûts.
La mise en bouteilles d'effectue sans collage ni filtration.

CARACTERES

Robe rouge sombre, grande finesse au nez puissant et élégant à la fois. Superbe douceur en bouche, velouté, d'une grande intensité de fruits et longue finale.
Richesse, complexité, élégance.
Excellent vin de garde, à carafier dans sa jeunesse.

Volume : 12.5 %

Temps de garde : Plus de 15 ans

Consommation : 16-18 °C

Contient des sulfites

