

IVRES D'AMOUR - 2020 -

Vin rouge muté

*Après une microcuvée ravissante en 2018, nous avons décidé de réitérer l'expérience.
Ce vin a été produit sur la parcelle de Bois Grand en 2020.
Certains Merlots étaient passerillés, nous avons décidé d'en faire un vin muté avec l'eau de vin du domaine. La teneur en sucre est faible grâce à un mutage tardif.*

Encépagement : 100% merlot

Âge des vignes : 1 seule parcelle de 32 ans

Viticulture : Taille guyot Poussard et ébourgeonnage soigneux. Apport de compost et des préparations biodynamiques. Traitements cuivre/soufre renforcés par des tisanes de plantes et des purins végétaux. Travaux manuels, respect des rythmes naturels.
En conversion vers l'agriculture biologique.

Vinification : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg. Egrappage puis encuvage manuel. Fermentation indigène. Macération lente et douce. Mutage à l'eau de vie en dernière partie de fermentation

L'eau de vie : Elle est produite chaque hiver en distillant des vins (lies, bourbes, fins de presses trop tanniques...) et du marc. Nous l'élaborons avec le bouilleur artisanal du village voisin, dans un vieil alambic à chauffe bois. Des coupes sévères et un travail soigneux permet d'obtenir une qualité optimale

Elevage : pendant 2 ans en dame-jeannes et en vieilles barriques.

Mise : Non collé, non filtré, zéro sulfites. Stable naturellement.

Flacons : bouteilles 50 cl. Bouchage liège naturel

Analyse : 17.5% alc.vol. ; sucres 55 g/L.

Dégustation : Concentré d'arômes pour ce vin atypique. La sucrosité est discrète, c'est un vin chaleureux et plein qui a conservé de la fraîcheur grâce au passerillage, à l'expression du terroir calcaire et au velouté des tannins en finale.

Catégorie légale : Vin de liqueur

