

Château PUECH REDON



Château PUECH REDON, APPARENTE, Blanc, 2017, Vin Naturel Biologique

Vin Naturel biologique, APPARENTE, Blanc 2017

- Récolte manuelle
- Aucun intrant
- Pas de collage
- Une très légère filtration
- Un SO2 total inférieur à 10 mg

LE VIN

En 2017 nous décidons de faire notre première vinification en vin naturel. Un résultat à la hauteur de nos espérances. Un vin qui raconte l'histoire de sa terre.

LE MILLÉSIME

Le volume est historiquement faible. Le vignoble a souffert à la fois du gel, du black rot mais aussi du stress hydrique, de la coulure et... d'une petite sortie de grappes. Le poids des grappes rouges est faible, avec peu de jus mais la matière première est de grande qualité.

SITUATION

Les parcelles qui constituent cette cuvée sont en semi coteaux au pied de la garrigue. les vignes sont orientées au levant.

TERROIR

Les vignes s'enracinent dans un sol argilocalcaire. La fraîcheur des nuits d'été (environ 15°) donnent aux vins du domaine une belle acidité naturelle.

A LA VIGNE

L'agriculture biologique nous rapproche de l'observation et nous conduit à faire de nombreux travaux dans les vignes. De la taille au travail du sol en passant par les traitements nous validons chaque travaux par une observation précise.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés manuellement avec soin en caissettes. Ils sont ensuite pressés grappe entière et refroidis rapidement pour accélérer le débourbage.

Les bourbes sont filtrées et le jus est ensuite ensemencé avec un pied de cuve préalablement réalisé.

Une partie va fermenter en barrique et l'autre en cuve.

ELEVAGE

une fois la fermentation finie les vins sont élevés et mis dans des conditions de conservation idéale avant la mise en bouteille qui est intervenue en février 2018.

CÉPAGES

Viognier : 50%, Roussanne : 5%, Grenache blanc : 45%

SERVICE

la bonne température sera entre 8° et 10°

