



MONDEUSE VIEILLES VIGNES 2022 (AB*)

* AB = Agriculture Biologique

Appellation : AOP Bugey rouge

Label : Agriculture Biologique

Couleur : rouge

Millésime : 2022

Cépage : Mondeuse

Situation : Flaxieu

Sols : argilo-calcaires

Sous-sols : moraines glaciaires, graves, molasses

Exposition : est, sud-est

Âge des vignes : 60 ans

Superficie : 0.49 ha

Rendement : 63.5 hl/ha

Degré : 10.5°

S02 : 29mg/L

Énergie (/100ml) : 59 kcal

À LA VIGNE

- › Fertilisation organique 100 % fumiers de volailles issus élevage AB ou extensif
- › Enherbement naturel et intercep sous le rang
- › Taille en cordon de royat, ébourgeonnage et rognage manuels
- › Protection phytosanitaire en agriculture biologique (soufre, cuivre, purins et tisanes de plantes, ortie, prêle, consoude)
- › Récolte manuelle en caisse ajourées de 15 kgs

À LA CAVE

- › Pas de sulfitage après récolte, prévention à la vigne avec des levures protectrices
- › Encuvage grappes non éraflées en cuve fibre de verre.
- › Fermentation alcoolique pendant 8 jours avec légers remontages quotidiens. Pressurage pneumatique programme manuel.
- › Séparation jus de presse et réassemblage selon dégustation et avant fermentation malo-lactique.
- › Élevage 9 mois minimum.

DESCRIPTION

L'autochtone Mondeuse aime ces territoires issus d'éboulis calcaire et nous permet de la contempler avec une belle robe rouge cerise. Le nez de fruits rouges, de fruits noirs et de poivre. En bouche c'est un festival de longueur, d'élégance et de gourmandise avec de beaux tanins.

14/16°C



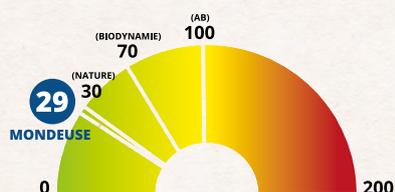
L'accord idéal selon Fabrice Sommier*

Magret de canard grillé, viandes en sauces épicées d'inspirations orientales

Le saviez-vous ?

SO2 total admis (mg/L) en agriculture biologique :

- › Vins rouges : 100 mg/L (contre 150 mg/L en conventionnel, **70 mg/L en Biodynamie et 30 mg/L pour les «vins naturels»**)



*MOF Sommellerie 2007 (Meilleur Ouvrier de France) et Président de l'UDSF (Union de la Sommellerie Française)

Ferme de Jeanne • 13 chemin des Grands Hautains • 01 350 Flaxieu

www.domainedelafermedejeanne.fr / Suivez nos actualités sur  /domainedelafermedejeanne  @la.ferme.de.jeanne