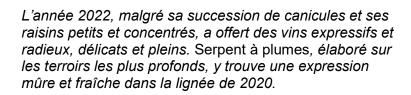


SERPENT À PLUMES 2022

Vin de France



Encépagement :85% Malbec, 15% Merlot

<u>Parcellaire</u>: assemblage de plusieurs parcelles, âgées de 20 à 50 ans. Surface totale de 4 hectares

<u>Terroir</u>: sols argilo-calcaires, sur socle kimméridgien (calcaires, marnes) et argiles rouges. Sommets de crêtes à 300-330 mètres d'altitude.

Viticulture:

- Ayant repris 1 petite parcelle de notre hameau pendant l'hiver 2021, cette cuvée est en 2^{ème} année de conversion AB.
- Taille physiologique 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.

<u>Vinification</u>: Récolte manuelle en caissettes de 20 kg. Une partie est vinifié en grappes entières, une autre en pressurage direct, le reste en égrappé pour des macérations douces d'environ 6-8 jours. Encuvage par gravité à l'aide d'un tapis.

<u>Elevage et mise :</u> Elevage sur lies, sans sulfites, en cuve inox. Non collé, partiellement filtré. Ajout de SO₂ à la mise : 1 g/hl.

<u>Flacons</u>: bouteilles allégées 75 cl + quelques magnums. Bouchage liège naturel.

<u>Dégustation</u>: Sur le fruit et l'immédiateté, avec la fraîcheur et l'éclat de fruit typique de notre cépage. Le 2022 est profond, mûr et rafraîchissant.

Degré d'alcool : 13%

