

NOS VINS



ROUGE REFLETS

LI

CÉPAGE :

Pinot noir 70%, Négrette 20%, Gamay 5%, Cabernet franc 5%

TERROIR :

Légers coteaux exposés sud-ouest, sol schisteux, culture bio-dynamie depuis 1995, labour, binage mécanique et manuel, traitement vigne soufre, bouillie bordelaise, tisanes (ortie, prêle...)

RENDEMENTS :

18 hl/ha

PRODUCTION :

Macération courte (8 à 10 jours) en cuve bois, avec pigeage quotidien aux pieds, fermentation naturelle (sans levurage ni chaptalisation) élevage 6 mois à un an en foudre.

AOC Fiefs Vendéens - Brem

RECOLTE :

vendange manuelle en cagette avec tri sur table-égrenoir

