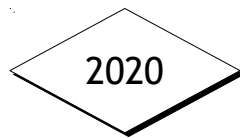


VIN DE FRANCE
POLISSON

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Titre Alcoométrique : 15,42 % vol.
Sucres Résiduels : 0,89 g/L
Acidité Totale : 3,62 g/L H₂SO₄ - pH : 3,66
Acidité Volatile : 0,46 g/L H₂SO₄
SO₂ Total : 15 mg/L
CO₂ : 470 mg/L



TERROIR

Parcelle de merlot sur sol d'éboulis argilo-calcaire (bas de cévennes. Le millésime a permis d'obtenir une parfaite maturité des merlots.

METHODE CULTURALE

- Taille douce en guyot mixte, 10 yeux francs max,
- Engrais organique autorisé en AB,
- Enherbement permanent de l'inter-rang, coupe 2 fois l'an,
- Désherbage mécanique sous le rang : buttage et lame intercep,
- Rognages tardifs et hauts, 2 passages seulement,
- Traitements contre mildiou et black rot : cuivre et soufre uniquement, deux passages obligatoires contre la flavescence dorée : pyrèvert.

VENDANGE ET VINIFICATION

- Vendange manuelle le 16 septembre 2020,
- Eraflage, encuvage sans foulage, en cuve inox,
- Remontages avec arrosage du chapeau sans pigeage ni délestage,
- 13 jours de macération, température moyenne : 25 °C avec un max 1 jour à 30°C,
- Durée FA : 16 jours, malo terminée mi-novembre,
- Incorporation des presses pour plus de structure ,
- Soutirages en lune descendante, fin de malo, printemps et avant mise,
- Pas de collage.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Rouge profond , avec beaucoup d'intensité,
- Joli nez, net, fruits rouges et fruits noirs bien mûrs.
- Bouche également sur le fruit mûr, équilibre, beau volume.

CONSEILS DE DEGUSTATION

- Vin à boire dès à présent, garde maxi 5 ans.
- Avec vos plats principaux, cuisine gastronomique et fromages.
- Service à 17°C.