



FLEURIE

CUVÉE DU CHAOS



CÉPAGE : 100 % gamay noir à jus blanc.
Moyenne d'âge des vignes : entre 45 et 70 ans.

SURFACE : 2 hectares en deux parcelles.

SOL : Composé d'arène granitique constituée principalement de sable. Sol pauvre, filtrant et acide.

CULTURE : Premières vignes travaillées sur les principes biodynamique (500 ,501 ...) depuis 2012. Vignes certifiées en agriculture biologique. Taille gobelet selon le calendrier lunaire pour régénérer les bois. Alternance de labour des sols et enherbement naturel maîtrisé. Association de plantes pour les pulvérisations (ortie, bourdaine...).

VENDANGES : Exclusivement manuelles dans de petites bennes de 300 kg avec un tri rigoureux à la parcelle.

VINIFICATION : Macération carbonique faite à froid (environ 10-12°C à l'encuvage) durant 20 à 22 jours en évitant toutes manipulations. Sans soufre ni levage.

ÉLEVAGE : 50 % en demi-muid de 600 litres, 25% fut de 300 litres, 25% en fût de 225 litres pendant 8 mois. Ancien fût de minimum 6 vins. Soutirage et mise en bouteille sans filtration, sans soufre et selon le cycle de la lune. Garde en bouteille de 10 mois avant mise en vente.

DÉGUSTATION : Vin léger mais explosant de fruits mûrs.
Peut se conserver 5 à 8 ans. Cachetées à la cire.