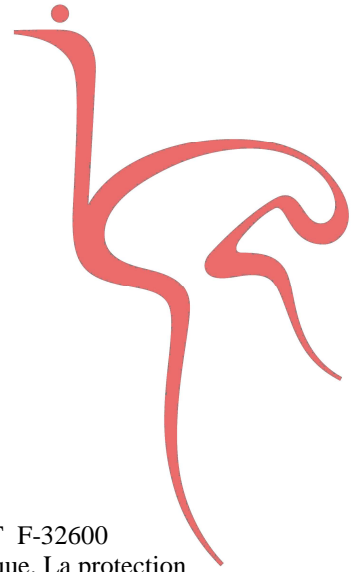


DOMAINE de MAILLAC

en Agriculture Biologique depuis 1987

Qualité : Vin de Table
Appellation : néant
Nom : « Plume »
Couleur : rosé
Millésime : 2007
Alcool : 10 % vol.



Le Vignoble

Le Terroir : Sols limoneux - graveleux et acide
Coteaux exposés sud-ouest, isolés d'autres vignobles et
entourés de bois de châtaignés et de chênes
Surface de la parcelle : 1,10 ha

Conduite de la vigne : Agriculture Biologique, certifié ECOCERT F-32600

Le désherbage s'effectue de façon mécanique sans désherbant chimique. La protection contre les maladies est assurée par le cuivre contre le mildiou et le soufre contre l'oïdium avec un équipement très performant permettant de traiter la moitié des doses normales.

Taille : Guyot simple et Guyot double

Palissage haut pour une meilleure aération du feuillage et des grappes.

Cépages : Syrah, anciens cépages

Porte greffes : 3309 et Gravesac et divers

Rendement : 10 hectolitres par hectare

Vendanges

Vendanges manuelles permettant le tri des raisins.

Egrappage total et manutention des raisins douce.

Vinification

Récupération des jus par pressage de la vendange.

Fermentation alcoolique : 8 jours

Fermentation malolactique : achevée (absence d'acide malique)

Dans un vieux bâtiment en terre, le chai est conçu en partie à l'intérieur assurant un climat très homogène et une partie en extérieur mais ombragée qui permet une fermentation alcoolique sans refroidissement artificiel et la clarification des vins naturelle par le froid pendant l'hiver. Les interventions œnologiques sont de préférence mécaniques en minimisant les intrants extérieurs afin de préserver au mieux les qualités naturelles du raisin. L'objectif est de présenter des vins purs, sains et typés à la fois.

Mise en bag in box : manuelle au domaine

Production : 7 hectolitres

Dégustation

La Robe : Beau rosé à reflets cristallins

Le Nez : Fraîche, fruit bien présent

En bouche : Goût sur le fruit, facile à boire.

Accord mets et vins : Vin pour accompagner le poisson et les fruits de mer.

Température service : 8 - 10 °C

Garde : 2 à 3 ans

Analyses laboratoire

Sucres réducteurs : 4,5 g / l

Acidité volatile : 0,29 H₂SO₄ g / l