

DOMAINE DE L'OUBLIÉE

Merci la vie 2019 – aoc Bourgueil

L'idée de ce vin : C'est le vin des copains qui passent à l'improviste avec une charcuterie locale et un Saint Nectaire (fermier bien sûr)... bienvenus les amis ! Ou alors, Merci la vie est le vin des occasions... sans occasions en fait, juste pour le plaisir... avec le poulet du dimanche (ça fonctionne avec celui du mercredi aussi!), les grillades d'été, la bonne pizza maison l'hiver...

Sols : Sable et gravier. Alluvions de la Loire

Cépage cabernet franc

Taille guyot à 6 yeux maximum.

Les raisins proviennent du domaine à 50 %, ainsi que d'achats de raisins chez 2 vignerons amis de Bourgueil travaillant en bio et biodynamie.

Culture de la vigne selon les principes de l'agriculture biologique (achat de raisins) et biodynamique (domaine)

Vendanges manuelles en caisses de 15 kg. Le raisin est ensuite trié sur table. Vendange éraflée.

Vinifications : Aucun produit œnologique utilisé. Cuvaision 12 jours.

Elevage en cuve en ciment pendant 10 mois

2gr de So₂ avant la mise en bouteille.

Dégazage sous azote.

Mis en bouteille le 28 Aout 2020

Température de service 15-16°.

A boire dans les 5 ans.

Vin biologique certifié FR-BIO-01

Détails techniques

Date de plantation : plantation entre 1974 et 1999

Rendement : 35 hl/ha

Titre alcool : 13.33°

Sucre résiduel : 0 gr/l

Ph : 3.73

So₂ total : 23 mg/l

Bouchon : Lafitte Liège 1+1 (rondelle de liège naturelle aux extrémités) 45/24