

MAUNOURY

Ephémère 2019–2020

- **Appellation** : Vin de France Rouge (non millésimé)
- **Type de vin** : Rouge tranquille
- **Cépage** : Cabernet Sauvignon 50% (10 ans) et Cabernets Franc 50% (20 ans)
- **Terroir** : Sol argilo-calcaire sur tuffeau (calcaire crayeux). Parcelles situées sur la butte du Puy Notre Dame.
- **Viticulture** : Taille Guyot-Poussard. Ebourgeonnages manuels. Enherbement naturel et travail superficiel des sols. Traitements à base de cuivre/soufre renforcés par des tisanes de plantes (ortie, prêle) et des purins végétaux (ortie, consoude). Application des préparations biodynamiques. Agriculture Biologique certifiée depuis 1998.
- **Vinification** : Récolte manuelle en caissettes de 25 kg. Vinification en grappes entières sans action d'extraction. Fermentation spontanée en levures indigènes sans sulfite. Macération de 2 à 3 semaines en cuve (inox et fibre). Elevage du millésime 2019 en barriques (âgées) de 400l pendant 21 mois. Elevage du millésime 2020 en cuve pendant 9 mois. Assemblage de deux millésimes et mise en bouteille en juillet 2021. Vin non filtré, non collé, sans sulfite ajouté.
- **Caractéristiques** : 14% vol / sucre : 0.34 g/l(sec) / pH 3.43 / SO₂ total < 10 mg/l

