

SCEA Les Vins de la Madone

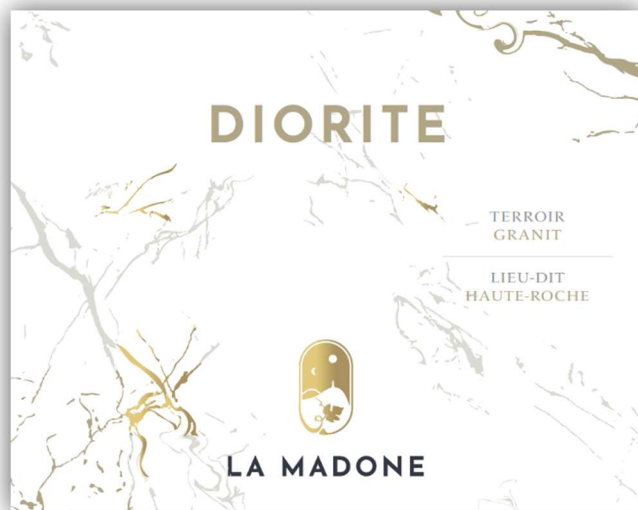
1581 chemin de Jobert
42 600 CHAMPDIEU

AOP Côtes du Forez

Département : Loire (42)

Cuvée : DIORITE 2025

Cépage : 100% Gamay Saint Romain



Vin biologique et biodynamique

Parcellaire

Lieu-dit :	HAUTEROCHÉ
Surface :	Trois parcelles voisines pour un total de 1.23 ha
Rendement :	40 hl/ha
Age des vignes :	3 ans et 4 ans
Exposition :	Sud
Terroir / Sol :	Parcelles plantées sur des arènes granitiques issues de granit de type DIORITE. Sols de gres peu fertile. Les parcelles sont plantées dans le sens de la pente (inclinaison de 10° à 20°)
Pratiques culturales :	Mise en place d'un couvert végétal post vendange (graminées, légumineuses, ...); taille douce (Guyot Poussard) ; labour de deux inter-rangs sur trois et paillage d'un inter-rang sur trois ; désherbage mécanique du cavaillon ; travaux en vert 100% manuel

Vinification

Récolte :	Vendanges manuelles
Encuvage :	Cuve en inox ; égrappage total ; tri mécanique puis manuel ; utilisation de levures indigènes (pied de cuve) ; cuves thermorégulées
Opérations de vinification :	Cuaison d'une dizaine de jours ; remontages quotidiens avec ou sans oxygénation ; 2 délestages ; chaptalisation
Décuvage :	Utilisation de tapis et d'un presseur pneumatique pour limiter la trituration
Sulfites :	Pas d'ajout de sulfite à l'encuvage ; utilisation de sulfites à la fin des fermentations malolactiques (2gr/hl de SO ₂ gazeux)
Elevage :	Elevage de 2.5 mois en cuve inox
Filtration :	Filtration légère à la terre de diatomée

Mise en bouteille

Date de mise en bouteille :	Deux mises : Janvier et avril
Nombre de bouteilles :	8 000

Spécificités techniques :

pH	3.58
SO ₂ total	31 mg/L
Alcool	11.5% vol.

Accord mets et vins :

Un vin rouge très léger en alcool (11% vol.), à la robe rouge cerise et aux tanins souples et soyeux.

Ce Gamay fruité s'accordera parfaitement avec des plats estivaux ou des salaisons. A servir un peu frais.