

Les Fougères d'en Haut 2020



Vin de France

Cépages: 30% gamay, 40% cabernet franc et 30% Côt

Sols: argilo-siliceux et bournais plus limoneux

Exposition: coteaux sud du Cher et plateau en surplomb

Age des vignes: 20 ans en moyenne.

Viticulture

Conduite de la vigne: Taille à baguette guyot simple, 8 à 10 yeux par cep

Culture: Vigne travaillée en agriculture biologique.

Stratégie: Enherbement naturel du sol et labour un rang sur deux, une année sur deux

Rendement moyen: 35 hL/ha

Vendanges manuelles en grappes entières triées

Vinification

Vinification en grappes entières, foulage à l'encuvage puis pigeage léger à la demande sur 2 semaines de macération.

Vinification séparée pour chaque cépage puis assemblage après 8 mois d'élevage.

Fermentation à basse température et élevage en cuve (85%) et en barrique (15%) dans nos caves en tuffeau.

Titre alcoométrique de 13% vol.

Service

Garde de 5 ans

Servir à 14 - 16°C.

Domaine de Montoray 11 Vallée St Martin 37400 Lussault-sur-Loire