

FICHE TECHNIQUE

Mondeuse – Et ma goutte de...

AOC Vin de Savoie

Appellation Vin de Savoie contrôlée

Mis en bouteille à la propriété

Cépage	100% Mondeuse, cépage savoyard.
Terroir	Bas de coteaux argilo calcaire (argile dominant) et moraines. Exposé sud, sud ouest.
Viticulture	6300 à 8500 pieds/ha. Taille guyot en supprimant 1 bourgeon sur 2 pour limiter la production et assurer une meilleure ventilation. Depuis 15 ans nous avons réduit les intrants de 20% et supprimés les anti pourritures et acaricides et insecticides. Aucun désherbant chimique depuis 2011. Entretien du sol par griffage et fauchage. Très faible apport d'engrais organo-minéral biologique. Respect de l'équilibre des sols et de la plante. Ebourgeonnage, palissage, effeuillage pour optimiser la maturation des raisins. Vendange en vert. Respect des phases lunaires pour les travaux majeurs à la vigne (taille, écimage, traitement...).
Récolte	entre le 4 et le 10 octobre sur observation et dégustation des baies et des pépins. Rendement : 40 à 50 hl/ha. Récolte et transport en caisse de 350 kg pour limiter l'écrasement.
Vinification	Tri des baies. Egrappage 90 à 100% suivant le millésime. Pas de levurage. Cuvaision de 10 à 22 jours dont 30% en demi muids avec montée en température entre 28 et 33°C. Décuvage par gravité. Pressurage souple. Soutirage pour achèvement de la fermentation alcoolique, une partie en cuve et l'autre en demi muids de 600 litres. Fermentation malolactique après soutirage. Respect des phases lunaires pour les travaux à la cave. Mise en bouteille en septembre après collage éventuel et grade de filtration requis selon millésime. Taux de sulfites total à la mise en bouteille inférieur à 90mg/l.
Dégustation	Robe : soutenue, pourpre, reflets et liseris violine pendant sa jeunesse. Nez de violette, fruits rouges et poivre. Bouche : fruits rouges et épices soutenu par la structure tanique.
Accords gastro.	Pot au feu, bœuf en sauce ou rôti, coq au vin, gibier, fromage, Tomme de Savoie.

