

FICHE TECHNIQUE

Sel de Marius

Mis en bouteille à la propriété

Cépage	50% Gamay, 50% Pinot noir.
Terroir	Moraines glacières et éboulis calcaire.
Viticulture	6300 à 8500 pieds/ hectares. Tailles en guyot et cordon de royat. 2 à 3 griffages par an permettent d'activer la vie du sol, de réguler l'alimentation en eau et en éléments minéraux. Depuis 15 ans nous avons réduit les intrants de 20% et supprimés les anti pourritures, acaricides et insecticide. 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 pour optimiser la maturation des raisins. Respect des phases lunaires. Rendement : 40 à 50 hl/hectares.
Récolte	Récolte en palox de 350 kg pour limiter l'écrasement.
Vinification	Tri des baies. Egrappage à 100%. Cuvaison 10 à 12 jours avec pigeage. 30 % élevé en demi muids, décuvage par gravité. Collage au blanc d'œuf. Taux de sulfites à la mise en bouteille inférieur à 90mg/l. Respect des phases lunaires pour les travaux « majeurs » en cave.
Dégustation	Robe : rouge rubis. Nez de fruits rouges frais et élégants. Bouche : fruits rouges juteux et croquants soutenus par la finesse de la structure, bel équilibre. Vin rouge gouleyant et digeste.
Accords gastro.	Plats estivaux, lors de pique nique, barbecue, salade, charcuterie, poulet ou viande rouge cuisinée.

