

Le Clos d'un Jour

FICHE TECHNIQUE Cuvée **Un Jour sur terre**

*Cépages : 100% Malbec(Cot)

*Terroir : Argilo-calcaire, situé en 3ème terrasse, orientation soleil levant-couchant
Densité de plantation : 5000 pieds/ha

*Technique culturale: - 6,5 ha seulement
- taille courte en guyot simple
- enherbement en totalité même sous le rang
- pas d'apport d'engrais
- effeuillage manuel
- vendange en vert (5,6 grappes par pied)
- rendement maximum 25 hl/ha
- certifié agriculture biologique

Les points forts : La petite taille de l'exploitation permet d'exploiter avec le plus grand soin chaque parcelle.

*Récolte : - vendangée à la main
- tri sur pieds
- pas de benne, les cagettes de vendange sont amenées directement au chai, pas de pompe pour monter la vendange car le chai fonctionne en gravitation .
- égrappage
- foulage éventuel

Les points forts : Aucune trituration de la vendange de la grappe jusqu'en cuve .

*Vinification : - vinification en cuve inox pour une meilleure maîtrise des températures
- macération entre 2 et 3 jours avant fermentation
- pigeage pour une extraction optimale
- 4 semaines de cuvaison avant pressurage avec une macération à chaud(27°C)
- Chaque parcelle est vinifiée individuellement .

Les points forts : Le pigeage et la durée de cuvaison permettent une meilleure extraction de la couleur et des tanins .

*Elevage : - élevé en jarres de terre cuite pour une oxygénation lente et continue du vin grâce aux pores de la terre
- élevage d'une durée de 18 mois
- vin ni filtré ni collé
- mise en bouteille à la propriété

Les points forts : La terre cuite oxygène le vin durant tout son élevage, cela permet de fixer tanins et anthocianes et contribue à la rondeur et à l'équilibre de ce vin .

Ce vin suit un itinéraire technique très précis et bénéficie d'un élevage particulier sans apport d'arôme supplémentaire . Issu de la terre, vieilli en terre...