

INSTANT PRÉSENT

Vin rouge

--

Un rouge frais et joyeux qu'on sert volontiers là où l'on attendait un blanc.



Dégustation

Le nez est immédiat et lumineux — framboise, bourgeon de cassis subtil, hibiscus, pivoine séchée, poivre blanc. Un bouquet tout en fruit et en fraîcheur, d'une netteté désarmante.

En bouche, c'est l'acidité qui commande, non les tanins. Ceux-ci sont présents, discrets, suffisants pour donner de la tenue sans jamais alourdir. Le fruit s'installe librement, porté par une trame vive et désaltérante qui traverse le vin de l'attaque à la finale. Légèreté et profondeur coexistent ici sans paradoxe — c'est précisément ce que ce terroir d'altitude, entre 370 et 480 mètres, sait produire quand on l'écoute. En finale, la pivoine séchée, la framboise et le poivre blanc signent le végétal noble de la Mondeuse.

À table, ce rouge s'accorde volontiers là où on attendrait un blanc — poissons, écrevisses, rougets — porté par son acidité vivifiante, sa consistance et sa finale légèrement épicée.

--

Cépage

Mondeuse noire

Appellation

AOP Vin de Savoie

Certifications / Labels

Agriculture biologique AB certifiée

--

ORIGINE / PARCELLE

Commune / Lieu-dit

Desingy et Clarafond-Arcine

Altitude

370 - 480 m

Exposition

Sud

Sol

Moraines glacières argilo-calcaire tranquilles originaires des Alpes

Sous-sol

Molasses jaunes - sable et argile compactés - originaires du Jura

Superficie

1 ha

Âge moyen des vignes

20 ans

Origine des plants

Sélections massales

CULTURE

<i>Mode de conduite</i>	Biodynamique
<i>Taille</i>	Cordons de Royat en taille douce physiologique et tressage
<i>Traitements</i>	Tisanes de plantes, préparats biodynamiques, minéraux - cuivre et soufre - en quantités limitées
<i>Vendanges</i>	Manuelles, avec tri à la parcelle
<i>Densité de plantation</i>	7800 pieds/ha
<i>Couvert végétal</i>	Enherbement naturel total
<i>Rendements moyens</i>	45 hl/ha

--

VINIFICATION & ÉLEVAGE

<i>Fermentation</i>	Fermentation alcoolique et malo-lactiques grâce aux levures et bactéries indigènes exclusivement.
<i>Macération</i>	Courte en phase aqueuse - 3 à 4 jours - avant le départ en fermentation, en barriques et cuves tournantes. Pressurage dès le démarrage de la fermentation alcoolique. Les tanins ne sont pas entièrement extraits pour laisser la place au plein fruit et à la fraîcheur dans les équilibres de dégustation.
<i>Élevage</i>	10 à 12 mois sur lies totales en barriques chêne et cuves ovoïdes béton.
<i>Sulfites</i>	≤ 40 mg/L : sulfitage à la réception de vendanges pour mettre les bactéries acétiques en dormance et permettre le démarrage des levures de fermentation alcoolique en premier. Le travail sur lies aide à stabiliser le vin qui reçoit un dernier sulfitage léger avant la mise en bouteille.
<i>Filtration</i>	Légère pour ce rouge mis en bouteilles dans une relative jeunesse.

--

AUTRES INFORMATIONS

<i>Degré alcoolique moyen</i>	11.5 %
<i>Production annuelle</i>	6000 bouteilles
<i>Formats</i>	75 cl et 150 cl
<i>Potentiel de garde</i>	1 à 5 ans et peut-être plus. Cette cuvée peut être bue dès 1 ans
<i>Température de service</i>	14 à 16 °C