

# Fiche Technique

## ◆ l'Oublié ◆ AOC Coteaux de Die ◆

Vignoble en conversion vers l'agriculture biologique

### TERROIR

---

**Surface** : 0,5 Ha (commune Suze sur Crest)

**Exposition** : Sud – Sud Ouest

**Sol** argilo calcaire et marneux

**Age des vignes** : + 30 ans

**Cépage** : 100 % Clairette Blanche

### MODE DE CONDUITE

---

**Taille** : Cordon de Royat et Guyot simple

**Densité** : 2,5 \* 1 m

**Palissage** : 1 – 2 – 1 (piquet 2 m)

**Entre rangs** : Enherbement naturel 60 %, Travail du sol 40 %

**Sur le rangs** : Travail interceps sur 100 % de la parcelle

**Traitements** : uniquement avec des produits labélisés AB (< 5 Kg Cuivre métal / Ha / an)

**Rendement** : entre 30 et 50 hL / ha

### VINIFICATION

---

**Récolte manuelle et pressurage direct** (pneumatique) + SO<sub>2</sub> 2 à 3 g/ hL

**Débourbage** au froid (24 H)

**Fermentation Alcoolique** (Temp. < 18 ° C) pendant 2 à 3 mois en cuve inox

Soutirages à l'air

**Fermentation Malo Lactique** en fûts de chêne et demi muids (1 à 6 vins)

**Elevage** 12 mois en fûts sur lies fines

**Assemblage et sulfitage** avant mise en bouteilles sans filtration ni collage

### CARACTERISATION ANALYTIQUE :

---

<i>Analyse</i>	<i>2008</i>	<i>Unité</i>
TAV Alcool	12,2	% vol.
Acidité Totale	4,5	g / L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité Volatile	0,37	g / L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
SO <sub>2</sub> total	53	mg / L
SO <sub>2</sub> libre	15	mg / L
Sucres réducteurs	1,25	g / L

**Format bouteilles** : 75 cL Bourgogne Tradition (carton de 6 bouteilles carré à plat)

**Prix** : 7,5 euros départ cave TTC par bouteille de 75 cL. 7 € / bouteilles à partir de 6.

---

**DOMAINE PEYLONG**

**Christelle & Fabien LOMBARD**

26400 SUZE sur Crest

www.peylong.com

Tel : **04 75 76 42 28**

Port : **06 14 73 17 11**

e-mail : flombard@peylong.com

n°SIRET : 42430192700010 / n°TVA FR13424301927

Visite, dégustation et vente de vins tous les jours de 17 H à 19 H ou sur rendez-vous