

# Fiche Technique

## ◆ l'Effronté ◆ IGP drôme rosé ◆

Vignoble en conversion vers l'agriculture biologique

### TERROIR

---

**Surface** : 0,1560 Ha (commune Suze sur Crest)

**Exposition** : Sud – Sud Ouest

**Sol** argilo calcaire et marneux

**Age des vignes** : 4 à 11 ans

**Cépage** : Syrah

### MODE DE CONDUITE

---

**Taille** : Gobelet palissé

**Densité** : entre 4500 par / ha

**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** : 50 hL / ha

### VINIFICATION

---

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

**Fermentation Alcoolique** sans utilisation de contrôle de température mais en petite cuve de 10 hL pendant 3 mois en cuve inox

**Soutirages** à l'air

**Filtration et léger sulfitage** avant mise en bouteilles avec filtration sur terre et membrane  
Pas de Collage

### CARACTERISATION ANALYTIQUE :

---

<i>Analyse</i>	<i>2010</i>	<i>Unité</i>
TAV Alcool	11,35	% vol.
Acidité Totale		g / L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
Acidité Volatile	0,17	g / L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>
SO <sub>2</sub> total	117	mg / L
SO <sub>2</sub> libre	20	mg / L
Sucres réducteurs	33	g / L

**Format bouteilles** : 50 cL Bordelaise (carton de 6 bouteilles carré à plat)

**Prix** : 5 euros départ cave TTC par bouteille de 50 cL.

---

**DOMAINE PEYLONG**

**Christelle & Fabien LOMBARD**

26400 SUZE sur Crest

[www.peylong.com](http://www.peylong.com)

e-mail : [flombard@peylong.com](mailto: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

Tel : **04 75 76 42 28**

Port : **06 14 73 17 11**