

# Fiche Technique

## ◆ l'Inattendu 2009 ◆ IGP Drôme ◆

Vignoble en conversion vers l'agriculture biologique

### TERROIR

---

*Surface* : 0,47 Ha (commune Suze sur Crest)

*Exposition* : Sud – Sud Ouest

*Sol* argilo calcaire et marneux

*Age des vignes* : 5 ans

*Cépage* : Cabernet Sauvignon

### MODE DE CONDUITE

---

*Taille* : Gobelet

*Densité* : 8000 pieds par / ha

*Palissage* : échelas

*Entre rangs* : Enherbement naturel 100 %,

*Sur le rangs* : Enherbement naturel 100%

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

*Rendement* : entre 20 hL / ha

### VINIFICATION

---

*Récolte manuelle* et *eraflage* + SO2 2 à 3 g/ hL

*Macération préfermentaire à température de cave*

*Fermentation Alcoolique* sans utilisation de contrôle de température mais en petite cuve inox pendant 4 à 6 semaines

*Pressurage et soutirages* à l'air après 48 heures

*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>2009</i>	<i>Unité</i>
TAV Alcool	13,2	% vol.
Acidité Totale	3,57	g / L H2SO4
Acidité Volatile	0,55	g / L H2SO4
SO2 total	65	mg / L
SO2 libre	15	mg / L
Sucres réducteurs	<4	g / L

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

*Prix* : 10 euros départ cave TTC par bouteille de 75 cL. 9,5 € / bouteilles à partir de 6.

---

**DOMAINE PEYLONG**

**Christelle & Fabien LOMBARD**

26400 SUZE sur Crest

www.peylong.com

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

Tel : 04 75 76 42 28

Port : 06 14 73 17 11