

Fiche Technique

◆ l'Inespéré ◆ VDP Rouge 2007 ◆

TERROIR

Surface : 1,35 Ha (commune Suze sur Crest)

Exposition : Sud – Sud Ouest

Sol argilo calcaire et marneux

Age des vignes : + 10 ans

Cépage : 80 % Syrah et 20 % Cabernet-sauvignon

MODE DE CONDUITE

Taille : Gobelet palissé pour la syrah et Guyot simple pour le cabernet-sauvignon

Densité : 2,35 * 0,8 m

Palissage : 1 – 2 – 1 (piquet 2 m)

Entre rangs : Enherbement naturel

Sur le rangs : Travail interceps sur 50 % des parcelles

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

Rendement : 45 hL / ha

VINIFICATION

Pas de chaptalisation

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

Fermentation Alcoolique (15 < Temp. < 26 ° C) pendant 1,5 mois en cuve inox

Fermentation Malo Lactique en fûts de chêne (3 à 6 vins + demi muids)

Elevage 12 mois en fûts

Assemblage et sulfitage avant mise en bouteilles sans filtration ni collage

CARACTERISATION ANALYTIQUE :

<i>Analyse</i>	<i>2007</i>	<i>Unité</i>
TAV Alcool	13	% vol.
Acidité Totale	3,4	g / L H ₂ SO ₄
Acidité Volatile	0,35	g / L H ₂ SO ₄
SO ₂ total	50	mg / L
SO ₂ libre	20	mg / L
Sucres réducteurs	1	g / L

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

Prix : 8 € départ cave TTC par bouteille de 75 cL. 7,5 €/bouteilles à partir de 6.

DOMAINE PEYLONG
Christelle & Fabien LOMBARD
26400 SUZE sur Crest

Tel : **04 75 76 42 28**
Fax : 04 75 76 42 28
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