

Fiche Technique

◆ l'Inespéré 2008 ◆ VDP Drôme ◆

Vignoble en conversion vers l'agriculture biologique

TERROIR

Surface : 1,2 Ha (commune Suze sur Crest)

Exposition : Sud – Sud Ouest

Sol argilo calcaire et marneux

Age des vignes : 4 à 11 ans

Cépage : Syrah et Cabernet Sauvignon

MODE DE CONDUITE

Taille : Gobelet et Guyot simple

Densité : entre 4500 et 8000 pieds par / ha

Palissage : 1 – 2 – 1 (piquet 2 m) et échelas

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 *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 de 40 hL maximum pendant 1 mois en cuve inox

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>2008</i>	<i>Unité</i>
TAV Alcool	12	% vol.
Acidité Totale	4,5	g / L H ₂ SO ₄
Acidité Volatile	0,3	g / L H ₂ SO ₄
SO ₂ total	15	mg / L
SO ₂ libre	30	mg / L
Sucres réducteurs	1	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

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