

Fiche Technique

◆ l'Intime ◆ VDP DRÔME ◆

Vignoble en conversion vers l'agriculture biologique

TERROIR

Surface : 0,2 Ha (commune Suze sur Crest)

Exposition : Sud – Sud Ouest

Sol argilo calcaire et marneux

Age des vignes : 9 ans

Cépage : Marsanne (20 %), Roussanne (60%) et viognier (20%)

MODE DE CONDUITE

Taille : Gobelet

Densité : 2,35 * 1 m

Palissage : échelas

Entre rangs : Enherbement naturel des talus et travail du sol

Sur le rangs : Travail interceps sur 50 % du rang et tonte sur le reste

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

Rendement : entre 20 et 30 hL / ha

VINIFICATION

Récolte manuelle et pressurage direct (pneumatique) + SO₂ 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

Assemblage et sulfitage avant mise en bouteilles avec filtration sur terre et membrane

Pas de collage

CARACTERISATION ANALYTIQUE :

<i>Analyse</i>	<i>2009</i>	<i>Unité</i>
TAV Alcool	11,6	% vol.
Acidité Totale	3,34	g / L H ₂ SO ₄
Acidité Volatile	0,44	g / L H ₂ SO ₄
SO ₂ total	60	mg / L
SO ₂ libre	20	mg / L
Sucres réducteurs	10	g / L

Format bouteilles : 50 cL Bordelaise séduction (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

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