

Fiche Technique

◆ l'Oublié ◆ AOC Coteaux de Die ◆

Vignoble en conversion vers l'agriculture biologique

TERROIR

Surface : 0,5 Ha (commune Suze sur Crest)

Exposition : Sud – Sud Ouest

Sol argilo calcaire et marneux

Age des vignes : + 30 ans

Cépage : 100 % Clairette Blanche

MODE DE CONDUITE

Taille : Cordon de Royat et Guyot simple

Densité : 2,5 * 1 m

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 : entre 30 et 50 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

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	13,6	% vol.
Acidité Totale	3,12	g / L H ₂ SO ₄
Acidité Volatile	0,6	g / L H ₂ SO ₄
SO ₂ total	45	mg / L
SO ₂ libre	15	mg / L
Sucres réducteurs	4	g / L

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

Prix : 7,75 euros départ cave TTC par bouteille de 75 cL. 7,25 € / bouteilles à partir de 6.

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