

Domaine Dugois

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



TROUSSEAU La Damelière

FICHE TECHNIQUE

Cépage : 100 % Trousseau à la dame, sous variété très sensible à la coulure, grappes clairsemées.

Méthode de vinification

La vendange est égrappée à 100% et légèrement foulée. La macération se réalise à 50% en fût de 600l montés sur des châssis à roulette et 50% en cuve. Concernant les fûts, nous les tournons sur eux-mêmes pour les remontages et les pigeages. La fermentation alcoolique s'enclenche d'elle-même avec les levures indigènes présentes. La cuvaison dure environ 22 jours.

La fermentation malolactique est réalisée avec des bactéries indigènes. Ensuite, le vin est filtré sur plaques en cellulose clarifiante puis mis en bouteille.

Mode Cultural

Certifié Haute Valeur Environnementale depuis l'été 2014, nous avons à cœur de préserver la biodiversité dans notre vignoble. C'est aussi dans ce sens que nous travaillons les sols au printemps, entre les rangs et entre les pieds. Durant la période estivale nous privilégions la tonte et l'utilisation des interceps, cela nous permettant d'éviter les herbicides. En conversion Bio depuis 2019.

Géologie

Argiles rouges gravillonneuses exposé sud ouest.

Arômes

Fruits rouges, groseille, fraise, cuir, poivre.

Accords

Viandes rouges, magrets de canard.

Production annuelle : 2500 bouteilles

