

Domaine Dugois

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



TROUSSEAU En Mouchet

FICHE TECHNIQUE

Cépage - 100 % Trousseau

Méthode de vinification

La vendange est égrappée à 100% et légèrement foulée. La cuvaison dure environ 23 jours en déclenchement par levures indigènes.

La fermentation malolactique est réalisée avec des bactéries indigènes. L'élevage est réalisé en cuve pendant 6 mois et en foudre de chêne pendant 12 mois pour apporter de la finesse. Ensuite, le vin est filtré sur plaque 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

Cette cuvée est issue d'une vigne exposée sud avec un terroir composé d'argile sur le calcaire du kimméridgien. Ce mélange de calcaire et de marne confère au vin une grande minéralité.

Arômes

Ce terroir apporte au vin des notes de cassis associé à une belle minéralité.

Accords

Volailles, viandes rouges, magrets de canard, poisson de mer.

