

Domaine Dugois

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



TROUSSEAU Grevillière

FICHE TECHNIQUE

Cépage - 100 % Trousseau

Méthode de vinification

Vendanges manuelles triées sur table de tri à la vigne. La vendange est égrappée à 100% et légèrement foulée. Après 5 jours de pré-fermentaire à froid, la fermentation alcoolique s'enclenche d'elle-même avec les levures indigènes présentes. La cuvaison dure environ 25 jours. Nous réalisons des remontages seulement pendant la phase aqueuse de la macération afin de d'avoir une extraction douce des tanins

La fermentation malolactique est réalisée avec des bactéries indigènes. L'élevage est réalisé en tonneau de chêne pendant 20 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 de nos plus vieilles vignes, lieu dit « Grevillière ». Sol de prédilection du trousseau, il se compose d'argiles gras avec cailloux gréseux en surface positionné sur un dôme calcaire. La vigne est exposée plein sud. Plantée en 1949, les récoltes sont régulières et donnent toujours des Trousseau de très bonne qualité.

Arômes

L'attaque plaisante, équilibré, dévoile de jolis arômes de fruits des bois, griotte, violette et de prune au sein d'une structure ample et enrobée. Un vin très fin mais très structuré.

Accords

Viandes rouges, magrets de canard.

Production annuelle : 9000 bouteilles

