

Domaine Dugois

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



TROUSSEAU Les Trias

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, la fermentation alcoolique s'enclenche d'elle-même avec les levures indigènes présentes. La cuvaison dure environ 15 jours. Nous réalisons des remontages seulement pendant la phase aqueuse de la macération afin de d'avoir une extraction douce des tanins.

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

Les sols sont composés d'argile rouge avec cailloux gréseux sur marnes du trias. Ces argiles proviennent de la décomposition des arêtes calcaires qui soutiennent le premier plateau jurassien.

Arômes

Charnu et souple, avec des connotations de fraise des bois et d'épices, notamment le poivre,

Accords

Volailles, viandes rouges, magrets de canard

Production annuelle : 9000 bouteilles

