

## LA NOUE 2008



Sol de Terres Blanches et Marnes.

Exposition Sud-est. Vignes âgées de 26 à 56 ans.

Travail du sol et couvert végétal maîtrisé entre rangs.  
Pas d'herbicide.

Taille Guyot simple.

Travaux en vert rigoureux pour aérer la végétation, les grappes et limiter la production.

Lutte phytosanitaire : Mildiou en raisonnée, oïdium au soufre, pas d'anti botrytis.

Vendanges manuelles et tri.

Mise en cuves tronconiques en ciment.

Macération pré-fermentaire durant 5 jours.

Fermentation alcoolique et cuvaison durant 22 jours.

Décuvage.

Entonnage en 228 l et 500 l pour fermentation malolactique au printemps.

Elevage de 12 mois puis mise en bouteilles à l'automne suivant, sans collage, ni filtration.

12000 bouteilles.

## LA NOUE 2009



Sol de Terres Blanches et Marnes.

Exposition Sud-est. Vignes âgées de 26 à 56 ans.

Travail du sol et couvert végétal maîtrisé entre rangs.  
Pas d'herbicide.

Taille Guyot simple.

Travaux en vert rigoureux pour aérer la végétation, les grappes et limiter la production.

Lutte phytosanitaire : Mildiou en raisonnée, oïdium au soufre, pas d'anti botrytis.

Vendanges manuelles et tri.

Mise en cuves tronconiques en ciment.

Macération pré-fermentaire durant 6 jours.

Fermentation alcoolique et cuvaison durant 25 jours.

Décuvage.

Entonnage en 228 l, 500 l et 600 l pour fermentation malolactique au printemps.

Elevage de 12 mois puis mise en bouteilles à l'automne suivant, sans collage, ni filtration.

15000 bouteilles.

LA NOUE 2009  
(Rosé)



Sol de Terres Blanches et Marnes.

Exposition Sud-est. Vignes âgées de 8 à 23 ans.

Travail du sol et couvert végétal maîtrisé entre rangs.  
Pas d'herbicide.

Taille Guyot simple.

Travaux en vert rigoureux pour aérer la végétation, les grappes et limiter la production.

Lutte phytosanitaire : Mildiou en raisonnée, oïdium au soufre, pas d'anti botrytis.

Vendanges manuelles et tri.

Macération pelliculaire avant pressurage pneumatique long.

Débourbage à froid.

Fermentation alcoolique en cuve.

Elevage de 6 mois sur lies.

Mise en bouteilles au début du printemps.

4200 bouteilles.