

Domaine Les Poète "Toison d'Or" (pinot gris) blanc sec 2018



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): G. Sorbe (Les POËTE)

Millésime: 2018

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Toison d'Or

Cépage dominant: pinot gris

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Un pinot gris vinifié en blanc de belle garde (au moins 8 ans après sa sortie des caves du domaine en 2022) et unique car ce cépage est traditionnellement vinifié en rosé dans cette région. C'est d'ailleurs un simple "Vin de France" comme la plupart des vins signés Guillaume Sorbe, qui s'est volontairement libéré depuis quelques millésimes des contraintes réglementaires des AOP Reuilly, Quincy sur lesquelles ses vignes sont pourtant plantées, mais qu'il ne revendique plus par choix personnel.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE LES POËTE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Les Poète Reuilly "Toison d'Or" (pinot gris) blanc sec 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

Encépagement : Pinot gris 100%

0,55 ha. Rendement entre 22 et 45 hl/ha

3 parcelles de 0,11 ha à 0,47 ha.

Sols : Argilo calcaire (St romain), grave alluvionnaire et sable rouge sur sous-sol calcaire (Preuilly), argilo limoneux (Preuilly).

Porte greffes 3309 secteurs Preuilly (Fercal et 41B sur St Romain) clones qualitatifs

Densité de plantation entre 6500 et 8000 pieds/ha

Viticulture du domaine :

Travail des vignes, des plantes et des sols selon les principes de la culture biologique ou biodynamique (bouillie, cuivre soufre, purins, composts, préparations maison). Pas de certification.

Recherche d'équilibre environnemental (vignes, forêts, arbres fruitiers, moutons, poules, abeilles...).

Semences locales de graminées, de mélanges mellifères à la fois pour concurrencer la vigne et pour nourrir les insectes et les animaux. Enherbement semé ou spontané.

Travail du sol raisonné (ouverture des sols au printemps, aération et travail superficiel jusqu'en juin puis aucune intervention jusqu'après la vendange). Respect des cycles de l'azote.

Travail du palissage pour diriger la plante vers le ciel (ébourgeonnage très tôt, puis relevage, écimage très tardif et 1 rognage seulement. Recherche de verticalité et de finesse, aération et clarté.

Vendanges manuelles, soit en caisses, soit avec benne élévatrice respectant l'intégrité des fruits.

Oenologie :

Vendange déclenchée par le rapport maturité aromatique / maturité analytique.

Tri à la parcelle si besoin, remplissage du pressoir avec inertage, transferts de moûts sous azote. Débourbage à froid uniquement. Fermentation indigène ou non, en cuves ou en fûts (400 et 600 litres).

Une parcelle = une ou plusieurs cuves/fûts.

Vinification et élevage en contenants séparés.

Assemblages en fin d'élevage (12 à 18 mois selon le millésime). Sulfitage le plus tardivement possible (utilisation de l'inertage). Stabilisation des vins par collage. Filtration ou non.

Discret au nez puis poivré et mentholé. Prise en bouche énergique, beaucoup de fraîcheur puis volume assez compact. Finale longue avec de la mâche.

ATTENTION : la capsule de cette bouteille est en cire alimentaire. Pour l'ouvrir dans les

meilleures conditions, enfoncez votre tire-bouchon directement au travers de la cire, et une fois qu'il est bien à fond dans le bouchon, tirez d'un coup sec (sans utiliser le levier si vous disposez d'un limonadier), bref, "à l'ancienne". C'est la meilleure façon d'éviter les "miettes" de cire dans la bouteille !