

FICHE TECHNIQUE

LE SANG DE L'YON *vin de pays de* *Vendée*

LE SANG DE L'YON: Cuvée issue de cépage Négrette.

Les vendanges se déroulent manuellement, les raisins sont triés en vigne et à la cave. Après une cuvaison de 30 jours et la fermentation alcoolique terminées, le vin est enfûté pour une durée de 12 mois (barrique de 220 litres de 2 vins) c'est un vin puissant aux arômes de poivre et réglisse.

Aucun intrant ni sulfite ajouté.

LE TERROIR: les parcelles sont sur un sol de sables, graviers et graviers roulés, le sous sol est formé de granite, (plateau granitique de la vallée de l'Yon)

LA VIGNE ET SON ENVIRONNEMENT:

les parcelles sont exposées est/ouest et sud/ouest en légers coteaux, elles bénéficient d'un micro climat grâce à la rivière le Yon, les vignes sont conduites en culture biodynamie.

Cuvée sans sulfites ajoutés (vins S.A.I.N.S)