



Installés depuis l'été 2019 au Domaine de La Bénisson-Dieu, nous sommes vigneron sur les Monts de La Madeleine, dans le département de la Loire (42). Notre domaine est tout petit par la surface : 2,6 ha et, si nous allons planter une nouvelle parcelle cet hiver, nous ne dépasserons pas les trois ou quatre hectares que nous pouvons travailler à la main.

Afin de vous présenter d'autres vins que ceux que nous produisons avec nos raisins, et suite à une année 2021 qui a été très compliquée (gel et mildiou notamment), nous avons décidé d'acheter du raisin. La réglementation en vigueur nous interdit de vous dire d'où proviennent précisément ces raisins mais sachez qu'ils ont été cultivés par un viticulteur que nous apprécions beaucoup ; son domaine est certifié en bio et en biodynamie et il travaille dans un grand respect des sols. Ses vignes sont situées au pied d'un mont qui a été chanté par le poète Jean Giono et que les cyclistes du Tour de France connaissent bien. Devinez !

Ce sont donc des raisins du Sud que vous avez ici dans la bouteille. Nous vous présentons une syrah.

Terroir

Quelque part dans le Sud, là où souffle le mistral...

Vignes âgées de 20 ans

Rendement maîtrisé : 30 hl/ha

Cépage : Syrah



Conduite de la vigne

Biodynamie

Vendanges manuelles en caisses de 15 kg

Vinification

Fermentation spontanée sur levures indigènes en cuve béton

Vin de goutte et vin de presse assemblés

12,5 % / vol.

Elevage de 12 mois en fûts de plusieurs vins

Vin non collé, non filtré et non sulfité

Mis en bouteille par nos soins

Bouchon en liège naturel enduit de cire d'abeille

Vin bio

Certifié par FR-Bio-01 Ecocert - Agriculture France

Domaine de La Bénisson-Dieu

Régis et Aude-Reine Anouil

370, route des Belins

F-42820 Ambierle

06 80 38 58 54 - 06 11 23 61 96

anouil@domaine-labenissondieu.fr

<https://domaine-labenissondieu.fr>



Vin Méthode Nature

