

Installés à l'été 2019, nous avons mené nos premières vendanges au domaine à la fin septembre 2019. Ce vin fait partie des premiers vins vinifiés au Domaine de La Bénisson-Dieu. Il est issu de notre parcelle principale, orientée Est et Sud-Est, bordée au Nord et à l'Ouest par la forêt, au Sud et à l'Est par des pâturages, dans un environnement à la bio-diversité préservée.

Une belle robe violine et un premier nez avec des notes de fruits rouges qui évolue sur des arômes de sous-bois. Une bouche à l'attaque fraîche et gourmande. Un vin limpide, clair et droit !



Terroir

Coteau des Monts de la Madeleine

Sur une roche-mère granitique, nos sols sont formés d'arènes granitiques (ou gorrhe), des sols filtrants et drainants situés à 400 m. d'altitude, propices à la vigne.

Vignes jeunes (15 ans)

Cépage Gamay Saint-Romain

Conduite de la vigne

Agro-foresterie : ré-introduire l'arbre au cœur des parcelles pour favoriser la vie bactérienne et mycorhizienne des sols

Couverts végétaux permanents

Non-labour

Phytothérapie : soin de la vigne par des pulvérisations d'extraits fermentés (ortie, consoude, laminaire, etc.) et des macérations d'ail

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg

Vinification

Fermentation alcoolique sur levures indigènes en cuve béton

Vin de goutte et vin de presse assemblés

Elevage de onze 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

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 bio

Certifié par FR-Bio-01 Ecocert - Agriculture France



11,5 % / vol.