



Vol Libre

*Cette cuvée spéciale **sans soufre ajouté** vous fera découvrir chaque année un vin atypique.*

Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnies

Historique.

A chaque nouveau millésime, le vigneron recommence inlassablement la création de ses cuvées. Ce vin déroge à la règle. Ici, chaque année, on s'inspire du millésime et des meilleurs raisins pour créer un vin de pure expression sans artifice, le plus fidèle possible à l'année, avec le cépage coup de cœur.

Situation géo-climatique.

- Climat méditerranéen, semi-continentale, chaud et sec (Drôme Provençale)
- Altitude : 450 m
- Expositions des parcelles : coteaux
- Terroir : argilo-calcaire, caillouteux.

Mode de culture.

- Cépage : variable selon les années.
- Plantation : 2.50m sur 1m soit 4000 pieds / ha
- Conduite : sur espalier, 4 fils, (1.40m de végétation)
- Taille : Royat, 2 cordons, 5 porteurs, 10 bourgeons
- Effeillage : 1 face, côté est
- Travail du sol mécanique intégral

Récolte.

- Début des vendanges début octobre
- Production : 40 Hl/ha, suivant millésime

Vinification.

- Vinification traditionnelle de 7 à 14 jours
- Fermentation à 24°C
- Fermentation malo-lactique sur lie
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage en mai.
- 3 500 bouteilles commercialisées.

Dégustations.



Cette cuvée sans soufre ajouté vous séduira par le franc et la fraîcheur de ses arômes de fruits rouges. Un vin tout en simplicité avec une grande buvabilité.



A accompagner de charcuterie, volailles, porc, pizza et grillade... Un vin de copain !
Température conseillée 15 °.
Conservation 3 ans dans des conditions de stockage optimales.

