

Pour ce premier millésime, nous avons sélectionné des raisins aptes à produire un rosé dense et suffisamment structuré pour accompagner tout un repas. Un vin ample, d'une belle énergie, à la robe ambrée, au nez gourmand. Il présente une robe soutenue et intense. Attaque minérale et tendue. Belle longueur en bouche.



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 sur levures indigènes

Elevage de dix mois en cuve

Vin filtré sur terre et sulfité à 20 mg/l

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

13,5 % / vol.