

LE DE LA LOUBIÈRE

LE LOUP DE LA LOUBIÈRE ROSÉ



PROPRIETAIRE : Famille Teycheney
DIRECTEUR TECHNIQUE : Nicolas Géré
CÉNOLOGUE ET CONSULTANT :
Jean-Claude Berrouet & Jean-François Berrouet

APPELLATION : Vin de France
SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 1,5 hectare
AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans
TERROIR : Argilo-sableux

MILLESIME 2022

PRODUCTION : 6 000 bouteilles
ASSEMBLAGE : 69% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc
TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE : 13 %

METHODES CULTURALES

Entretien mécanique du sol, produit en conversion vers l'agriculture biologique.

CLIMAT

Composées à 80% de vieilles vignes, nos parcelles de rouge ont superbement résisté au stress hydrique de l'année 2022. Notre vendange effectuée à la main a profité à la fois d'une maturité parfaite des baies, et d'un état sanitaire remarquable.

Les merlots et les cabernets de notre millésime 2022 expriment une surprenante typicité et une belle richesse en tanins et anthocyanes. Ils ont pleinement profité d'une extraction plus douce, avec des temps de macérations que nous avons su maîtriser.

VINIFICATION

Pressurage direct, stabulation à froid, fermentation alcoolique à basse température.

ELEVAGE

6 mois en cuves béton avec bâtonnage hebdomadaire.

Produit en conversion vers
l'agriculture biologique – FR-BIO-01

