

Le Monde d'Après... 2019

Le Monde
d'Après...

Abouriou biodynamique

P&V&F BROUTET, Vignerons

Vignoble

- Coteau argilo-calcaire plein sud, dominant la vallée de la Garonne
- Surface 6,15 ha, densité plantation 5.000 et 4.000 pieds/ha, rendement 35 hl/ha
- Age moyen du vignoble : 19 ans
- Cépages sur le vignoble : Merlot, Malbec, Abouriou, Cabernet franc
- Cépages pour cette cuvée : Abouriou
- Engagé en Agriculture Biologique depuis 2009, en Biodynamie Demeter depuis 2016

Viticulture

- Rang désherbé mécaniquement (lame et outil rotatif interceps), inter-rang enherbé
- Epamprages et rognages mécaniques
- Ebourgeonnage, dédoubleage, relevages, échardage, effeuillage manuels
- Traitements au pulvérisateur face par face (cuivre < 3 kg/ha/an, et soufre)

Vinification

- Récolte manuelle en cagette
- Egrappage, tri et encuvage des baies sans foulage
- Fermentation alcoolique à 26°C en cuves inox, levures indigènes, remontages modérés
- Fermentation malolactique naturelle puis élevage en cuve inox, soutirages périodiques
- SO2 total à la mise en bouteille : < 35 mg/l
- Non collé, non filtré.
- Bouchon liège naturel, non blanchi.

- Appellation : AOP Côtes du Marmandais rouge
- Titre alcoométrique : 13,5 %vol
- Quantité produite : 2.400 bouteilles 75cl
- Mentions bio : "Vin bio – FR-BIO-16" (Qualisud)
"Vin biodynamique" (Demeter France)

