



LES DIMANCHES 2022

Vin blanc de macération

Cépage Vidal

Alcool 10,5 %

Sucre résiduel > 1,2 g/L

Depuis que nous avons repris la viticulture en 2020, l'ensemble du vignoble est travaillé en biologique. La pré-certification a été obtenue officiellement en 2022. Le Vidal a été planté en 2008, sur une petite parcelle très ensoleillée d'environ 1200 plants taillés en Gobelet dans un sol de type Loam graveleux.

Viticulture La saison 2022 a présenté son lot de défis avec une pluie abondante et un ensoleillement réduit en début de saison. Heureusement, l'automne chaud ensoleillé nous a permis d'atteindre une belle maturité des fruits malgré la tardivité du Vidal. L'acidité en est restée importante, apportant une belle fraîcheur aux jus. La vendange a été réalisée de manière manuelle par un beau 6 octobre.

Vinification et élevage

Les raisins ont été soigneusement triés puis foulés dès leur arrivée au chai et laissés en macération pelliculaire pendant 10 jours à basse température. Un pressurage doux a ensuite été réalisé, suivi d'une fermentation alcoolique en cuve d'inox à basse température d'une durée de 11 jours. La fermentation malolactique a été complétée naturellement.

L'élevage a été réalisé en cuve d'inox pour une durée de 7 mois, sur lies grossières avec quelques légers bâtonnages pendant les premières semaines.

Embouteillage

Mise en bouteille sans filtration ni ajouts de 375 bouteilles le 29 mai 2023.

Notes de dégustation

Floral, arômes de muguet et d'abricot confit, couleur dorée.

