



VIN DE FRANCE  
**PIROUETTE**  
2022

### CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Titre Alcoométrique : 14,13 % vol.  
Sucres Résiduels : < 0,8 g/L  
Acidité Totale : 3,6 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> - pH : 3,49  
Acidité Volatile : 0,55 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
SO<sub>2</sub> Total : 28 mg/L  
CO<sub>2</sub> : 470 mg/L



### TERROIR

Parcelle de merlot sur sol d'éboulis argilo-calcaire (bas de cévennes). Le millésime a permis d'obtenir une parfaite maturité des merlots.

### METHODE CULTURALE

- Taille douce en guyot mixte, 10 yeux francs max,
- Engrais organique autorisé en AB,
- Enherbement permanent de l'inter-rang, coupe 2 fois l'an,
- Désherbage mécanique sous le rang : buttage et lame intercep,
- Rognages tardifs et hauts, 2 passages seulement,
- Traitements contre mildiou et black rot : cuivre et soufre uniquement.



### VENDANGE ET VINIFICATION

- Vendange manuelle le 22 septembre 2022,
- Eraflage, encuvage sans foulage, en cuve inox,
- Remontages avec arrosage du chapeau sans pigeage ni délestage,
- 21 jours de macération, température moyenne : 21 °C avec un max 1 jour à 25 °C,
- Durée FA : 24 jours, malo terminée fin octobre,
- Incorporation des presses pour plus de structure ,
- Soutirages en lune descendante, fin de malo, printemps et avant mise,
- Pas de collage.

### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Rouge profond , avec beaucoup d'intensité,
- Joli nez, net, fruits rouges et fruits noirs bien mûrs.
- Bouche également sur le fruit mûr, équilibre, beau volume.

### CONSEILS DE DEGUSTATION

- Vin à boire dès à présent, garde maxi 10 ans.
- Avec vos plats principaux, cuisine gastronomique et fromages.
- Service à 17 °C.