L'Aigle de Bonelli- Cuvée sans sulfite ajouté

Terroir : Entre garrigue et pinède, notre cuvée s'exprime sur un sol calcaire à argile rouge.
Cépage: 100% Roussanne **Densité de plantation :** 5000 pieds à l'hectare
Mode cultural : Agriculture biologique certifiée depuis 2011. Depuis 2014, les nouvelles plantations sont menées en Agroforesterie. En effet nous plantons des haies autour de nos parcelles ainsi que des arbres et des nichoirs au milieu des vignes. L'objectif étant de ramener de la biodiversité. En parallèle nous mettons en place un couvert végétal dans les rangs afin de ne plus labourer et de stocker le carbone dans le sol.
Vinification et élevage : La Roussanne est récoltée à la main fin septembre. Puis pressurage direct et vinification à 18°C avec un départ rapide en fermentation afin de coloniser le milieu. Ce vin a été vinifié et élevé sur lie fine en barrique bourguignonne de un vin et ce pendant 3 mois avec un batonnage régulier. La fermentation malo-lactique s'est faite. Tous les transferts de vins se sont fait sous azote afin d'éviter une oxydation. La mise en bouteille s'est faite au mois de janvier suivant la récolte

Dégustation Oeil : Or soutenu, doré et vert, limpide, concentration moyenne Nez : fruits blancs, abricots, pêche, beurré , nèfle , pamplemousse Bouche : souple, fruité, agrumes, mielleux, frais.. A déguster à l'apéritif, sur un poisson ou une viande blanche

Domaine des Maels 11200 ARGENS MINERVOIS Tel. 04.68.27.52.29 ou 06.23.49.34.16
VIN BIO depuis 2011 certifié FR-BIO-01 E-mail:vignoble@domainedesmaels.com - www.domainedesmaels.com