

St Nicolas – Cuvée traditionnelle DOMAINE DU ROCHOUARD

Région : Loire

Appellation : Saint Nicolas de Bourgueil

Couleur : Rouge

Cépage : Cabernet franc (100%)

Alcool : 12,5%

Contenance : 75 cl

Superficie : 3ha, Terroir : Sable et Gravier, Age moyen de la

vigne : 30 ans, Taille : guyot, Rendement : 50 hl/ha,

Production : 20000 bouteilles

TRAVAIL DE LA VIGNE :

Suivant les méthodes de l'agriculture biologique, désherbage mécanique sur le cavaillon (entre les ceps) et binage entre les rangs, plus ou moins intense, suivant les conditions climatiques. Les traitements fongicides contre le mildiou et l'oïdium sont décidés en fonction de nos observations, des conditions climatiques et des alertes de la chambre d'agriculture. Utilisé à minima, ces produits fongiques sont associés à des tisanes (prèles, orties...) pour renforcer leur efficacité. L'utilisation d'insecticides est proscrite sur le domaine (adhérent au programme de protection du vignoble sur ces parcelles contre les papillons ravageurs par la confusion sexuelle) tout comme les produits anti-pourriture. Nous préférons l'effeuillage afin de faciliter l'aération des raisins et les vendanges en vert pour éviter le tassement des grappes.

Avant vendanges, les grappes de deuxième génération ainsi que toutes les grappes touchées par la pourriture, pas mures ou autres seront éliminées manuellement.

ELABORATION :

Vendange (mécanique) souvent au début de la période de vendanges. Avant encuvage, la vendange est triée minutieusement. La fermentation reste traditionnelle, sans levurage, en cuve thermo-régulée sur 8 à 10 jours afin de préserver le fruit et la légèreté.

Élevage de 6 mois en cuve en ciment, filtration légère.

