

DOMAINE ADRIEN BERLIOZ

Cuvée Des Gueux rouge



L'élisir «des gueux» est né de la sueur de paysans édentés de ce hameau paisible où vivent quelques irréductibles terreux. Le jour au milieu de paysages féériques, la nuit sous les sartos, ils s'accourent sur des bossons comme derniers remparts avant une chute probable. Là, ils se rappellent les histoires de ceux qui les ont agréablement inspirés pour quelques pages d'une vie trop vite écoulee à s'appliquer au métier passionnant de vigneron.

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Vin de Savoie Rouge

Cépage : Persan, Mondeuse

Âge des vignes : 15 ans

Densité : 8000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Nom de la parcelle : Conservatoire - Montmélian

Type de sol : Eboulis calcaires

Exposition : Sud

Pente : 40%

Mode de culture :

Certifié AB par Ecocert

Pulvérisation préparation 500P et 501

Purin et décoction de plantes, Soufre et Cuivre

Vinification / Élevage :

Récolte : Manuelle, transport du raisin en caisse, il doit arriver intact à la cuverie

Vinification : Macération à froid pendant 12-24 heures

Départ en fermentation spontanée par les levures indigènes

Encuvage de 2 à 3 semaines / Foulage léger aux pieds

Fermentation malo-lactique spontanée

Élevage en demi-muids de 600 litres

SO₂ total : 30mg/l

Température de dégustation : 15°

Dégustation : Couleur soutenue à la robe rubis et violette.

Le nez généreux mélange la fraîcheur du fruit à des notes fleuries, épicées et champêtres : Eglantine, prune et griotte, baie de sitchuan, paprika, chicorée et sève.

La bouche propose un équilibre rustique auquel contribue la tonicité fraîche et gourmande de l'aromatique, la minéralité du grain et la verdeur croquante de la charpente.

Plats conseillés : Viandes en sauces, gibiers. Fromages (tommes de Savoie, Reblochon).

Garde : 10 ans