

Fiches Techniques des vins du domaine de l'Iserand

VDF [Chasselas](#) 2019

100% Chasselas

Jeunes vignes plantées sur des terres pauvres avec présence d'argile. Rendement de 45 hl / Ha

Les raisins sont égrappés puis macérés pendant 48 h afin de donner une petite texture granuleuse à ce vin ainsi que développer l'aromatique assez faible de ce cépage.

Ces raisins sont ensuite pressés et fermenté en amphore de 10 hl. L'élevage s'effectue sur lies fines en cuve inox.

Vin mis en bouteille sans filtration ni collage par gravité. Alcool 10°

VDF [Le Délire de Coppi](#) 2019

60% Viognier, 30% Marsanne, 20% Roussanne

Jeunes vignes de sélection massales plantées sur des granites, mica schiste avec des veines argileuses. Rendement autour de 25 hl / Ha

Cépages vinifiés séparément avec une macération pelliculaire de 5 jours, ensuite pressés pour une fin de fermentation en amphores et Qveri .

Elevage de 6 mois en Amphore et Qveri.

Pas de levurage, pas de filtration, zéro SO2 sur le Viognier et une légère dose sur les Marsanne et Roussanne - Alcool 13.5°

VDF [Gamay](#) 2019

Jeunes vignes de sélection massale sur un terroir sableux à base de granite décomposé (Gore). Rendement 20 hl / Ha.

Les raisins sont vinifiés en grappes entières pendant une dizaine de jours, peu d'extraction pendant les vinifications, plutôt une infusion.

L'élevage se fait en amphore espagnol pendant 6 mois. Ni levurage, ni filtration, une faible dose de SO2 après malo lactique. Alcool 13.5°

VDF Syrah - La Maquerelle

Cette cuvée est de l'achat de raisin avec 2 partenaires bio qui vont s'installer petit à petit récoltant - vinificateur.

Les vignes sont âgées en moyenne de 20 à 45 ans sur les communes voisines de l'exploitation.

Les raisins sont majoritairement égrappés et subissent une macération courte d'une semaine en cuve ciment et inox. L'idée est de conférer de la gourmandise, du croquant avec une trame gouleyant sans aller chercher de l'extraction.

Pour cela, l'élevage se réalise en cuve ciment ovoïde pour garder le fruité de ce vin simple.

Ni collage, ni filtration, un lot est sans SO2 et l'autre avec 1 gr/hl de SO2.

VDF Syrah - Clos des Vaches

Jeunes vignes de sélections massales plantées en limite d'AOP St Joseph en coteaux, à forte densité de plantation (9000 pieds / hectare) sur un terroir sablo limoneux sur une arène granitique.

60% vendange entière et 40% égrappé, vinification de 15 jours en cuve inox, l'élevage s'effectue en en demi muid de 600L.

Pas de levurage, ni filtration seule une très légère dose de SO2 avant mise en bouteille. Alcool 13.5°

AOP St Joseph - Les Sabots de Coppi

Ce vin provient de terroir différent en coteaux pentus, l'un plein sud apportant maturité et structure, l'autre orienté Est donnant gourmandise et fraîcheur. Les vignes sont plantés à des densités entre 7500 et 10 000 pieds / Ha. Les travaux du sol sont réalisés avec l'aide de notre mulet et/ou d'un treuil ainsi que la pioche.

Le rendement moyen est assez faible autour de 20 hl sur une parcelle et 25/30 hl sur d'autres.

Vin issu de vendange entière et de cuvaison autour de 18 jours sans extraction ostentatoire.

L'élevage de ce vin s'effectue pendant 18 mois en amphore et en demi-muids d'une dizaine d'années.

L'idée de cette bouteille est d'interpréter notre idée du terroir de St Joseph à la fois rustique et élégant, pouvant défier le temps et s'exprimer dans ces prémices.

Ni collage, ni filtration et un soupçon de SO2 (1gr/hl) après malo.