



PRIURÉ LA CHAUME



Rigoletto

Une cuvée originale qui défie les lois naturelles...

Une vendange très riche de merlot issu des coteaux sud. Une cuvaison de quelques heures seulement pour un élevage en cuve qui durera 30 mois. Une première partie de la fermentation alcoolique se déroulera l'année de la récolte. Après un premier arrêt fermentaire la fermentation malolactique s'engagera quant à elle au printemps 2011. Il faudra attendre la sortie de l'hiver 2012 pour que la fin de la fermentation alcoolique reprenne et aille à son terme avec lenteur à une température ambiante de 10°C.

« Rigoletto »

Ou le Roi s'amuse...

Richesse, exubérance et volupté pour un vin qui bouscule les règles établies et se fait l'interprète d'un millésime libertin et plein de gaieté.

Caractéristiques techniques

Catégorie : IGP Val de Loire – Vendée.

Type: Vin tranquille rouge

Cépage(s): 100 % merlot,

Conditionnement: 75 cl

Millésime(s) disponible(s): 2010

Alcool % volume: 15 % VOL

Production annuelle: Entre 5000 cols

Type de sol / Exposition: Coteaux argilo-calcaire marneux (jurassique / Callovo-oxfordien). Merlot exposition Sud,.

Rendement moyen : 25 hl/ha

Récolte: 100% manuelle en cagettes, éraflage de la vendange et table de tri

Pratique culturale : Amendement organique, désherbage mécanique, protection phytosanitaire BIO.

Vinification : Cuvaison très courte de quelques heures, fermentation naturelle sans levurage. Elevage en cuve sur 30 mois. Mise en bouteille sans filtration.

Analyse chimique: Puissance : 15.00 % vol, Acidité totale : 3.50 gr H₂SO₄ gr/L, Acidité volatile : 0.56 gr H₂SO₄ gr/L, Anhydride sulfureux Libre : < 18 mg/L, Anhydride sulfureux Total : 93 mg/L, Sucres réducteurs : 1.2 gr/L.