



JONC
BLANC



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-16
AGRICULTURE FRANCE



BIODYNAMIE
CERTIFIÉE

Racine 2016

Cépage : Merlot 50 % - Cabernet Sauvignon 50 %

Terroir : Argilo-calcaire sur calcaires lacustres de Castillon

Vinification : "Naturelle", levures indigènes, pas d'intrants œnologiques
Extraction douce par pigeages manuels

Vignes : plantées à 5000 pieds/ha, il y a 25 ans environ.

Elevage : 18 mois en barriques de chêne français

Mise en bouteille : sans collage ni filtration en Juillet 2018 (L1)

Stabilisation : Aucune (pas de sulfites ajoutés)

A conserver à 16°C.

Carafier si possible au préalable et à déguster en bonne compagnie.

Mis en bouteille par : I. CARLES & F. PASCAL
Le Jonc Blanc 24230 VELINES - jonc.blanc@free.fr

VIN BIODYNAMIQUE
PRODUCT OF FRANCE PRODUIT DE FRANCE RED WINE VIN ROUGE

Vin de France

ALC. 15 % BY VOL 15 % alc./vol.



« RACINE » Vin de France Rouge – 2016 – no SO² :

« Racine » est la nouvelle présentation de l'ancienne étiquette de la cuvée « Class IK » née en 2004 plusieurs fois médaillée et citée par la Presse (La Revue du Vin de France, Gault et Millau des Vins, le Point Cuisine et Vins de France...).

Vinifié naturellement avec ses propres levures sans ajout de quoi que ce soit, il est ensuite conservé sur ses lies fines, en fût de chêne bourguignon durant 18 mois et mis en bouteille sans collage ni filtration pour en préserver toutes les qualités et la complexité.

Vin rouge puissant, sur le fruit noir, les épices, pourvu d'une belle structure et qui conserve du croquant. Ni chaptalisé, ni levuré, ni collé, sans SO², ce vin dispose d'un potentiel de garde important qui démontre un travail considérable au vignoble suivi d'une vinification « naturelle » soignée qui ne laisse pas la place aux défauts de précision parfois rencontrés dans les vins « sans soufre ».

Analyses :

Degré alcoolique : 15,3 °

Sucres résiduels : 0,2 g/l

Acidité totale : 4,08

pH : 3.46

SO² Total : Non Detecté (norme Européenne 160 mg/l)

Cépages : Merlot Noir 50%. Cabernet Sauvignon 50%.

Vignoble : AB certifié, Biodynamie certifiée Demeter.

Cabernet Sauvignon : issu d'une parcelle de 2 ha sur le plateau calcaire dit « de castillon » Pas d'engrais ; semis de céréales un rang sur deux ; taille en cordon bilatéral avec 2 à 3 cots par bras ; ébourgeonnage manuel au printemps, Rendements : env. 25 hl /ha.

Merlot : issu d'une parcelle de 3.35 ha, sur le plateau calcaire dit « de castillon », pas d'engrais, semis de céréales un rang sur deux ; taille en cordon bilatéral avec 2 à 3 cots par bras ; ébourgeonnage manuel au printemps, Rendements : env. 35 hl /ha.

Vinification : Vendanges mécanisées après « tri négatif » manuels. Macération pré-fermentaire de 5 à 6 jours, en cuve inox thermorégulée. Température maximale de fermentation 28°C. Extraction par des pigeages manuels uniquement. Pas de pompages ! Durée totale de macération de 28 à 32 jours.

Elevage : En barriques de chêne Français sur lies fines, sans soufre. Aucun soutirage avant une mise en bouteille sans filtration ni collage. Durée totale de l'élevage 18 mois.

Isabelle CARLES et Franck PASCAL – paysans vignerons – Le Jonc-Blanc – 24230 VELINES

Tel / Fax 05.53.74.18.97 – jonc.blanc@free.fr