



Fruit 2017

Cépage : Merlot 70 % - Cabernet Sauvignon 15 % - Malbec 15 %

Terroir : Argilo-calcaire sur calcaires lacustres de Castillon

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

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

Elevage : 2 ans en cuve et vieux foudre de 60 ans.

Mise en bouteille : sans collage ni filtration en Avril 2019 (L1)

Stabilisation : Aucune (pas de sulfites ajoutés)

A conserver à 16°C.

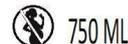
Carafes si possible au préalable et à déguster en bonne compagnie.

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

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

Vin de France

ALC. 14 % BY VOL 14 % alc./vol.



« Fruit » Vin de France Rouge – 2017 – no SO² :

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

Vin rouge charmeur, sur le fruit, pointe épicée, pourvu d'une belle matière en bouche et qui conserve du croquant. Ni chaptalisé, ni levuré, ni collé, sans SO², ce vin à boire dès sa jeunesse témoigne d'un travail considérable au vignoble, et 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 : 14,00 °

Sucres résiduels : 0,3 g/l

Acidité totale : 3,92

pH : 3.44

SO² Total : 3 mg/l (norme Européenne 160 mg/l)

Cépages : Merlot Noir 70%. Cabernet Sauvignon 15%. Malbec 15%.

Vignoble : AB certifié

Cabernet Sauvignon : issu d'une parcelle de 2 ha sur un plateau calcaire à 80 mètres d'altitude. Sol pauvre de type rendosol calcique. Pas d'engrais ; Enherbement un rang sur deux et travail du sol avec engrais verts (céréales, trèfle...) dans l'autre rang. Taille en cordon bilatéral ébourgeonné au printemps. Rendements : 9hl /ha suite au gel de printemps.

Merlot : Raisins achetés sur pied auprès de Château K à Saussignac (AB certifié) : issus de parcelles plantées à 5000 pieds/ha sur des sols argilo-calcaires profonds. Taille en guyot simple effeuillage manuel. Rendements : env. 45 hl /ha.

Malbec : issu d'une parcelle de 1,4 ha, sur une croupe – calcaires à astéries du crétacé inférieur. Sol très pauvre et superficiel. pas d'engrais, semis de céréales un rang sur deux. Taille en gobelet palissé ou « éventail » à 5 bras. 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 pigeage manuels uniquement. Pas de pompages ! Durée de macération de 28 à 32 jours.

Elevage : Traditionnel en cuve et foudres sur lies fines, sans soufre. Peu de soutirages avant une mise en bouteille sans filtration, ni collage, ni SO². Durée totale de l'élevage supérieure à 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