

P U R E



JONC BLANC



pure T 2016

Cépage : Merlot Noir

Terroir : Marnes à Ostréa (argile verte, sable calcaire et huîtres fossilisées)

Vinification : "Naturelle", levures indigènes, pas d'intrants œnologiques  
extraction douce par des pigeages manuels uniquement.

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

Elevage : 2 ans en foudre de 12 hl.

Mise en bouteille : Sans collage ni filtration préalable en Mai 2019

Production : 3200 bouteilles

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](mailto: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.



## « Pure T » Vin de France rouge – Merlot 2016 – no SO<sup>2</sup> :

« Haut de gamme » du Jonc Blanc, la gamme « Pure » témoigne une volonté de signer des « grands vins » dans le registre « 100% naturel » dans le respect d'une tradition plutôt Bourignonne où le terroir et son expression prévaut sur les qualités de l'assemblage.

Vinifié « au naturel » ce vin est issu d'une parcelle de 80 ares de Merlots plantés au début des années 80. Une des rares parcelles du Jonc Blanc disposant d'un sol profond, mélange d'argiles vertes et de calcaire pulvérulent avec des inclusions de coquillages fossilisés : des marnes à Ostréas.

Il n'est bien sûr, ni chaptalisé, ni levuré, ni enzymé, ni filtré, ni sulfité.. et mis en bouteilles après un élevage en foudres Taransaud de 12 hl durant 2 ans. Production totale 3200 bouteilles.

Le vin est riche et ample en bouche mais conserve une belle longueur qui se termine sur des notes fraîches, salines, voire iodées due à l'omniprésence du calcaire. Les tannins sont denses, élégants et montrent un potentiel de garde impressionnant.

Encore un vin qui s'épanouira sur une table au cours d'un repas avec des viandes rouges, du gibier ou du canard.

### Analyses :

Degré alcoolique : 15,00

Sucres résiduels : 0,3 g/l

Acidité totale : 4,02 g/l

pH : 3,54

SO<sup>2</sup> Total : 3 mg/l

Cépages : Merlot 100%

**Vignoble** : AB certifié, Biodynamie certifiée Demeter. Issu d'une parcelle de 0,80ha sur un plateau calcaire à 80 mètres d'altitude. Sol de type marneux. 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 : 30-35 hl /ha.

**Vinification** : Fermentation naturelle en cuve inox thermorégulée. Aucun intrant. Levures indigènes. Macération totale 21 jours. Vinification par pigeage uniquement, pas de pompe.

**Elevage** : En foudre de 12hl Taransaud sur lies fines durant 24 mois sans soutirages.

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

Tel / Fax 05.53.74.18.97 – [jonc.blanc@free.fr](mailto:jonc.blanc@free.fr)