



pure M 2016

Cépage : Gros Manseng

Terroir : Argilo-calcaire sur calcaires lacustres de Castillon

Vinification : "Naturelle", levures indigènes, pas d'intrant oenologique à l'exception d'un peu de SO²

Vignes : Jeunes vignes plantées à 5500 pieds/ha

Elevage : 16 mois, en foudre de 19 hl (y compris fermentation)

Mise en bouteille : en février 2018, avec une légère filtration.

Production : 2600 bouteilles

Soufre Total : 11mg/litre (maxi 150 mg/l selon règlement européen 606/2009)

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 WHITE WINE VIN BLANC

Vin de France

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



750 ML

Contient des sulfites

« Pure M » Vin de France blanc – Gros Manseng 2016 – no SO² :

« 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 Bourguignonne où le terroir et son expression prévaut sur les qualités de l'assemblage.

Issu d'une parcelle unique de 56 ares sur base de calcaires de Castillon avec environ 80 cm de profondeur de sol plantée de Gros Manseng en 2009.

C'est une vigne encore jeune plantée sur une des rares parcelles d'argilo-calcaires un peu profonde au Jonc Blanc.

Vendangé à la main, vinifié « au naturel » ce vin n'est bien sûr, ni chaptalisé, ni levuré, ni enzymé, ni sulfité.. et mis en bouteilles sans SO² avec une légère filtration après une fermentation et un élevage en foudre Stockinger de 18 hl durant 18 mois. Production totale 2400 bouteilles.

Dégustation : un « grand » vin blanc du sud Ouest ?! Ce cépage tardif, se retrouve en limite septentrionale sur un terroir « frais » et lui confère un style très « Ligérien » pour un vin du Sud Ouest. Aromatique sur les fruits exotiques et l'ananas, très belle fraîcheur en bouche, finale saline et minérale.

Analyses :

Degré alcoolique : 14,00

Sucres résiduels : 0,3 g/l

Acidité totale : 4,64 g/l

pH : 3,03

SO² Total : 11 mg/l

Cépages : Gros Manseng 100%

Vignoble : AB certifié, Biodynamie certifiée Demeter. Issu d'une parcelle de 0,56 ha sur un plateau calcaire à 80 mètres d'altitude. Pas d'engrais ; Enherbement un rang sur deux et travail du sol avec engrais verts (céréales, trèfle...) dans l'autre rang. Taille en Guyot Poussard ébourgeonné au printemps. Rendements : 30-35 hl /ha.

Vinification : Vendanges manuelles en Octobre, pressurage direct et fermentation naturelle en foudre. Aucun intrant. Levures indigènes.

Elevage : En foudre de 18hl Stockinger sur lies fines durant 18 mois sans soutirages.