



# GROSEILLE

## 2022

- Couleur : Rouge
- Appellation : Vin de France
- Cépage : Gamay et gamay teinturier 75 % (Seigy, Loir-et-Cher)  
Cabernet franc 23 % (Thouars, Deux-Sèvres)  
Grenache 2 % (Calce, Pyrénées-Orientales)
- Terroir : Argilo-sablonneux sur silex (Seigy)  
Argilo-calcaire (Thouars et Calce)
- Conduite du vignoble : Réflexion biologique (Seigy)  
Certifié en Agriculture Biologique (Thouars et Calce)  
Travaux de cave selon le calendrier lunaire  
Taille Guyot-Poussard (gamay, gamay teinturier, cabernet franc)  
Taille Gobelet (grenache)
- Rendement : Entre 35 et 50 hL/ha selon les parcelles
- Vinification : Entre 1 et 2 mg/L de soufre sur moût en sortie de pressurage (gamay, gamay teinturier, cabernet franc)  
Co-fermentation  
Macération courte grenache grappes entières  
Fermentation alcoolique avec levures indigènes  
Pas de chaptalisation, pas de collage  
Filtration légère sur terre
- Elevage : Cuve fibre
- Mise en bouteille : Au domaine avec 1.5 mg/L de soufre le 19.07.2023  
SO<sub>2</sub> total : 18 mg/L  
SO<sub>2</sub> libre : 2 mg/L  
Degré : 13.5 %

SAS Alexis Hudon  
238 avenue de Saint-Amand, 18570 Trouy

alexis.hudon.sas@outlook.fr  
domainedemontailant@gmail.com  
07 58 48 08 63