



Consonance 2022

- **Appellation** : Vin de France ROUGE
- **Vignes** : 70% Cabernet Franc, 30% Pineau d'Aunis (plantés en 1997 et 2009)
- **Terroir** : sol superficiel (40-50 cm) à dominante argilo-calcaire sur roche calcaire de 'craie verte' (tuffeau du Turonien moyen). Parcelles à mi-coteau (63 m et 70 m d'altitude) sur la butte du Puy Notre Dame.
- **Viticulture** : Taille Guyot-Poussard. Enherbement naturel et travail superficiel des sols. Traitements à base de cuivre/soufre renforcés par des tisanes de plantes (ortie, prêle, saule) et des purins végétaux (ortie, consoude). Application des préparations biodynamiques.
Agriculture Biologique (certifiée depuis 1998)
- **Vinification** : Récolte manuelle en caissettes de 25 kg. Vinification en grappes entières. Fermentation spontanée en levures indigènes sans sulfites. Macération de 9 jours en cuve (inox et fibre). Aucune action d'extraction. Elevage de 7 mois en cuve. Mis en bouteille en avril 2023. Vin non filtré, non collé et sans sulfite ajouté.
- **Caractéristiques** : 13.4 % alc/vol | sucre 0.01 g/l (sec) | SO₂ total < 10 mg/l
- **Service** : 13°C | apéritif, charcuterie, poisson, plats exotiques | garde 5 ans à T < 16°C

