

# MAUNOURY

## Mon nom est rouge 2022

- **Appellation** : Vin de France Rouge
- **Vignes** : Cabernet Franc 100%. Vignes plantées en 1997-1999
- **Terroir** : sol superficiel (60 cm), sol caillouteux à dominante argilo-calcaire sur roche calcaire de 'craie verte' (tuffeau du Turonien moyen). Parcelles situées à mi-coteau (60-70 m d'altitude) sur le versant ouest de 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 et en vendange égrappée (10-15 jours de macération). Fermentation spontanée en levures indigènes sans sulfites. Elevage de 7 mois en cuve. Mis en bouteille avril 2023.  
Vin non filtré, non collé et sans sulfite ajouté.
- **Caractéristiques** : 13 % alc/vol | sucre résiduel 0.01 g/l (sec) | SO<sub>2</sub> total < 10 mg/l
- **Service** : 13°C | apéritif, charcuterie, volaille, BBQ | garde: 5-10 ans

