

La Cuvée d'Alphonse

IGP Ardèche Rouge 2022

Mas d'intras

14 % vol.

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL
Tel.: +33(0)4 75 52 75 36
Email : contact@masdintras.fr
www.masdintras.fr



Cépage

Merlot 66%
Syrah 34%



Vignoble

Surface : 2,5 Ha
Densité de plantation : 4444 pieds/Ha
Age moyen des vignes : 25 ans
Rendement moyen : 40 Hl/Ha
Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire, orientation Sud-est



Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009.
Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts.
Traitements à base de cuivre, soufre et d'adjuvants d'origines végétales.
Ebourgeonnage manuel.



Vinification

Récolte mécanique. Egrappage. Macération traditionnelle avec remontages durant 2 à 3 semaines. Fermentation alcoolique spontanée. Fermentation malolactique. Elevé 12 mois en cuve béton pour 75% du volume et 9 mois en foudre pour 25% du volume.




Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.
Pas de filtration ni de stabilisants.
SO2 total < 50 mg/L



Dégustation

 16°C maximum



C'est un vin au nez agréable de sous-bois et de fruits rouge. La bouche est ronde et riche, aux saveurs de griotte, de chocolat et de café.



Un vin ample avec une belle matière qui mérite qui se boira facilement sur du gibier ou une poêlée de champignons et de légumes racines..



Garde

12°C à 14°C
1 à 4 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 375 ml, 500 ml et 750 ml.

