

La Cuvée des Helviens

IGP Ardèche Rouge 2019

14,5 % vol.

Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : contact@masdintr.fr

www.masdintr.fr



Cépage

Grenache 70% (dont notre vieille parcelle "Trace-Nègre")
Syrah 30%



Vignoble

Surface : 2,2 Ha
Densité de plantation : 4000 pieds/Ha
Age moyen des vignes : 40 ans
Rendement moyen : 45 Hl/Ha
Type de sol : Argilo-calcaire (gravette), 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. Effeuillage.



Vinification

Récolte mécanique. Egrappage.
Macération traditionnelle avec remontages 2 à 3 semaines. Fermentations spontanées.
Elevé 12 à 24 mois en cuve béton.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.
Pas de filtration ni de stabilisants.
SO2 total < 40 mg/L



Dégustation

 14°C.



Rond et puissant, aux arômes épicés rappelant le "zan", le cuir et l'olive noire. Ma bouche est un concentré de fruits rouge bien mûrs, de noyau de pruneau et de bois de réglisse.



Bu presque frais pour contrôler son tempérament, il accompagnera à merveille un magret de canard ou un chevreuil.



Garde

12°C à 14°C
0 à 2 ans



DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

