

La Cuvée Ferdinand

IGP Ardèche Rouge 2022

Mas d'intras

14,5 % vol.

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

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

Email : contact@masdintrass.fr

www.masdintrass.fr



Cépage

Syrah 55%
Grenache 45%



Vignoble

Surface : 2,5 Ha
Densité de plantation : 4000 pieds/Ha
Age moyen des vignes : 45 ans
Rendement moyen : 30 Hl/Ha
Type de sol : Argilo-calcaire (gravette), orientation Sud-est



Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009 et en Biodynamie certifié par Demeter. Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitements à base de soufre et décoctions ou tisanes à base de plantes sèches Pas de cuivre cette année..



Vinification

Récolte mécanique. Egrappage partiel. Macération traditionnelle avec remontages durant 2 à 3 semaines. Fermentations spontanées. Elevé 9 mois essentiellement en foudre de 30hls.



Mise en bouteille

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



Dégustation



16°C maximum, à carafes de préférence.



Vin riche et plein aux arômes fruités et fumés évoquant la violette, la myrtille et le moka. La bouche ronde et soyeuse, tout en finesse, dévoile des notes légèrement poivrées de pivoine et de cerises noires.



Il peut se garder mais se laisse déjà boire sur une daube ardéchoise ou un bœuf bourguignon.



Garde

12°C à 14°C

1 à 6 ans et plus.

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

