

Domaine Mélaric - Vin de France

Clos Rousseau 2019



Cette nouvelle cuvée est issue d'une plantation de 2012 de grolleau en sélection massale. Ne représentant que 0,15 ha en 2015, elle occupe en production 0,45 ha en 2019.

Le Terroir : la parcelle se situe sur une petite croupe de tuffeau en bas de la butte de la Cerisaie. Le sol est assez original et présente une quantité très importante de petits morceaux de tuffeau (30% de pierrosité) conférant au sol chaleur et très bon drainage.

Vinification et élevage : La récolte est réalisée manuellement en cagette le premier jour des vendanges. La macération se fait en grappe entière avec léger mouillage au seau. Le vin est élevé 10 mois en fût de 5 vins. Un léger sulfitage est réalisé à la mise en bouteille (2g/hL).

Date de récolte : 6 septembre 2018

Mise en bouteille : 15 janvier 2021

pH = 3.5 / Alcool = 14.3 / SO₂ total = 10 mg/L / Acidité Volatile = 0.33

Production 2019 : 1250 bouteilles

Le Vin : cette 7^{ème} récolte conserve l'esprit de la cuvée sur les millésimes précédents : grosse densité de fruits, grains de tanins caractéristiques de la grappe entière et belle profondeur. Un grolleau qui sort des sentiers battus...