

Domaine Mélaric - SAUMUR BLANC

« Billes de Roche 2021 »



Billes de Roche blanc provient d'une parcelle unique d'1.4 ha. Les vignes ont 30 ans (0.4ha) et 50 ans.

Le Terroir : La parcelle se situe en haut de la butte de la Cerisaie sur son versant est. Le sol est constitué d'argiles limoneuses à sableuses sur 30 à 80cm et repose sur une roche mère calcaire coquillée (craie jaune).

Vinification et élevage : La récolte est réalisée manuellement en cagette afin d'éliminer les grappes non satisfaisantes d'un point de vue sanitaire mais aussi d'apporter le raisin entier au pressoir. Les fermentations lentes (levures indigènes) se terminent à la fin de l'été suivant les vendanges et ont lieu en fûts de 228L à 500L (neuf à 8 vins). Le vin est sorti de fûts après les vendanges 2022 et élevé en cuve pendant 4 mois.

Vin non filtré : Un léger sulfitage est réalisé à la mise en bouteille (20mg/L).

Date de récolte : 29 et 30 septembre 2021

Mise en bouteille : 17 janvier 2023

Alcool = 13.7 / pH = 3.48 / SO₂ total = 20 mg/L / Sucres = 1.3 g/L

AV = 0.7 / AT = 3.9 / Malo faite

Production 2019 : 6 150 bouteilles - 150 magnums