

Domaine Mélaric - Saumur Puy Notre Dame

Billes de Roche 2019



Le Terroir : Assemblage de jeunes vignes du Clos Rousseau et de vieilles vignes de Billes de Roche. Sol argilo-sableux sur tuffeau blanc.

Vinification et élevage : La récolte est réalisée manuellement en cagette afin d'apporter le raisin entier au pressoir. Les raisins de Cabernet franc sont éraflés à la main sur ce millésime. La fermentation (levures indigènes) et la macération se prolongent sur 14 jours en infusion (micro remontage pour humecter le chapeau).

Le vin est entonné en décembre 2019 en fûts neuf d'Atelier Centre France (12%) à 6 vins. Soutirage en masse en novembre 2020.

Date de récolte : 1^{er} octobre 2019

Mise en bouteille : 15 janvier 2021

pH = 3.54 / Alcool = 13.5 / SO2 total = 20 mg/L

Acidité Volatile = 0.40 / Acidité totale = 3.3

Le Vin : Billes de Roche 2019 associe la race d'un beau Cabernet franc sur craie et la gourmandise de raisins mûrs. De belle garde !

Production 2019 : 2 300 bouteilles - 120 magnums

Garde : 2022 - 2040