

# La Cuvée Ferdinand

IGP Ardèche Rouge 2017

Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

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

Email : [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)

[www.masdintras.fr](http://www.masdintras.fr)

14 % vol.



## Cépage

Syrah 60%  
Grenache 40%



## Vignoble

Surface : 1,7 Ha  
Densité de plantation : 4000 pieds/Ha  
Age moyen des vignes : 45 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. Effeuilage.



## Vinification

Récolte mécanique. Egrappage. Macération traditionnelle avec remontages durant 2 à 3 semaines suivant le cépage. Fermentations spontanées.



## Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.  
Pas de filtration ni de stabilisants.



## Dégustation



16°C maximum, à carafes de préférence.



Vin riche et rond aux arômes de vanille et fruits mûrs évoluant vers une finale réglissée-poivrée.



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.

