

La Cuvée Ferdinand

IGP Ardèche Rouge 2019

Mas d'intras

14,5 % vol.

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

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

Email : contact@masdintras.fr

www.masdintras.fr



Cépage

Syrah 60%
Grenache 40%



Vignoble

Surface : 1,2 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. Elevé 9 mois en fûts de chêne puis 12 mois en cuve béton.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.
Pas de filtration ni de stabilisants.
SO2 total d'environ 50mg/L



Dégustation



16°C maximum, à carafes de préférence.



Vin riche et rond aux arômes de châtaigne, de caramel et d'olive verte. Bouche ronde à la finale réglissée et 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.

