

La Cuvée des Helviens

IGP Ardèche Rouge 2020

14,5 % vol.

Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

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

Email : contact@masdintrass.fr

www.masdintrass.fr



Cépage

Grenache 80% (dont notre vieille parcelle "Trace-Nègre")
Syrah 20%



Vignoble

Surface : 3 Ha
Densité de plantation : 4000 pieds/Ha
Age moyen des vignes : 40 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. Effeuillage.



Vinification

Récolte mécanique. Egrappage.
Macération traditionnelle avec remontages 2 semaines. Fermentations spontanées. Fermentation malo-lactique.
Elevé 12 à 24 mois en cuve béton.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.
Pas de filtration ni de stabilisants.
SO2 total < 40 mg/L



Dégustation



14°C.



Vin riche, gras et puissant, aux arômes de griotte et de chocolat agrémentés en bouche de jolies notes poivrées. Un vin de gastronomie, équilibré et à la texture soyeuse, qui accompagnera en finesse des plats mijotés et des viandes goûteuses.



Bu presque frais, il accompagnera à merveille un magret de canard ou un chevreuil. Millésime à boire plutôt jeune



Garde

12°C à 14°C
0 à 2 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

