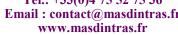
# La Cuvée des Helviens IGP Ardèche Rouge 2023 mosd'intras

14 % vol.

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL Tel.: +33(0)4 75 52 75 36 Email: contact@masdintras.fr







# Cépage

Grenache 75% (dont notre vieille parcelle "Trace-Nègre") Syrah 20% Carignan 5%



# Vignoble

Surface: 2,5 Ha

Densité de plantation : 4000 pieds/Ha Age moyen des vignes : 40 ans Rendement moyen: 45 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-calcaire (gravette)



### **Culture**

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009 et en Biodynamie certifié par Demeter depuis 2023.

Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitements à base de cuivre, de soufre et de décoctions ou tisanes à base de plantes sèches (ortie, prêle et écorce de chêne). Epamprage et ébourgeonnage manuel. Passages biodynamique sur la saison : 500, Prêle de Pâques, 500P, 501.



#### Vinification

Récolte mécanique. Egrappé. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Macération traditionnelle avec remontages 10 jours. Elevé 12 mois en cuve béton.



#### Mise en bouteille

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



# Dégustation



#### Garde

12°C à 14°C 0 à 2 ans



15°C.



Un nez fruité et gourmand rappelant la framboise et le parfum de rose. Une bouche équilibrée aux arômes de fraises mûres et de zan.



Il accompagnera en finesse des plats mijotés et des viandes goûteuses comme un magret de canard ou un chevreuil.













