

La Cuvée d'Alphonse

IGP Ardèche Rouge 2019

Mas d'intras

14 % vol.

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



Cépage

Merlot 66%
Syrah 34%



Vignoble

Surface : 2 Ha
Densité de plantation : 4444 pieds/Ha
Age moyen des vignes : 30 ans
Rendement moyen : 50 Hl/Ha
Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire, 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.



Vinification

Récolte mécanique. Egrappage. Macération traditionnelle avec remontages durant 2 à 3 semaines. Fermentation alcoolique spontanée. Fermentation malo-lactique. Elevé en cuve béton durant 18 à 30 mois.



Mise en bouteille

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



Dégustation

16°C maximum



C'est un vin frais et fruité, au nez rappelant la fraise écrasée. La bouche, ronde et puissante, s'ouvre sur des fruits rouges bien mûrs.



A déguster sur viande, fromage ou gibier.



Garde

12°C à 14°C
1 à 4 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 375 ml, 500 ml et 750 ml.

