

CUVÉE

rouge

LA VIGNE DU LOUIS 2022

Issu d'une parcelle unique à Montigny, planté dans les années 1970, avec une exposition nord-est qui nécessite une récolte plus tardive que les autres rouges. Un vin avec des arômes alpins expressifs et une bonne présence tannique. Michel Gahier recommande de laisser cette cuvée vieillir au moins cinq ans.

CÉPAGE	trousseau
TERROIR	parcelle exposée au nord-est de 50 ans / sols de marnes et gravier à calcaire
MODE DE CULTURE	biodynamique / désherbage partiel - un rang de vigne sur 2
VINIFICATION	égrappé & non foulé / mouille le chapeau les premiers jours / macération de 1 mois en inox / fermentation naturelle / non filtré / non collé
VIEILLISSEMENT	1 an en foudre & 1 an en bouteille



MICHEL GAHIER

ARTISAN : MICHEL GAHIER