

Le Rêve de Louis Rosé, IGP Côtes de Thongue 2024 Domaine des Capriers - Marion et Mathieu Vergnes

NOM DE LA CUVÉE MILLESIMÉ		Le Rêve de Louis Rosé 2024	PRODUCTION / BTL	10000 bts
APPELLATION		IGP des Côtes de Thongue	RENDEMENT / HL	88 hl/Ha
GENERALITES	TYPICITE DU MILLESIME (conditions météorologiques, la végétation, le vin...)	Le millésime 2024 sonne le retour à une certaine forme de normalité. Bien évidemment que le climat évolue vers un réchauffement, mais ce millésime a été assez frais et modérément sec. Ce qui nous a permis de faire de beaux raisins et donc de beaux vins.		
	HISTOIRE DE LA CUVÉE / ETIQUETTE	Louis est le fils de Marion, C'était un enfant d'un naturel rêveur. Nous avons pris la décision de nommer les cuvées avec le prénom de nos enfants, aussi le nom nous a paru être une évidence.		
	COMMENTAIRE DE DEGUSTATION MARIAGE METS VIN POTENTIEL DE GARDE DEGRE DE SERVICE	Le rêve de Louis rosé est un vin plaisir, à a des notes de fraises fraîches écrasées et sa couleur est claire et gourmande. Mariage mets vins :cuisine asiatique, grillades estivales T° de service : 10-12°C Potentiel de garde : Vin à boire sur la jeunesse 24 mois maximum.		
VIGNES	CLIMAT	Méditerranéen, avec hiver doux et été chaud et sec		
	LOCALISATION (PAYS > REGION > VILLAGE)	France > Languedoc > Puissalicon		
	ENCEPAGEMENT (%)	50% Cinsault, 30% Marselan, 20% Petit Verdot		
	AGE DES VIGNES	16 ans		
	TYPE DE SOL	Marne gréseuse		
	ORIENTATION	Sud		
	PARTICULARITE DE CETTE PARCELLE	Parcelle située en bord de garrigue que nous avons due entièrement clôturée pour la protéger des lapins de garenne. En effet, ceux-ci raffolent des pousses des jeunes vignes.		
VENDANGES	MACHINE / MANUELLE	Machine		
	TRIAGE (ou et comment)	Tri embarqué sur l'engin de récolte		
VINIFICATION	Vinif ? Grappes entières	Utilisation du jus de début de pressurage pour avoir le moins de couleur possible		
	Fouillage	Non		
	Durée de la cuvaison	Presse directe - puis FA à basse T° (16°) pendant 25 jours		
	Débourbage	Au froid à 8°		
	FML faite	Non		
	Quel contenant	Cuve inox		
	Pigeage? / Remontage	Non		
	Contrôle de température	Oui		
Levures indigènes	Oui			
TEMPS D'ELEVAGE + CONTENANT		Elevage en cuve inox pendant 4 mois, Mise en bouteille à partir de Janvier		
SOUTIRAGE / BATONNAGE		Soutirage de mise au propre après les premiers froids		
COLLAGE / FILTRATION		Collage à la bentonite et filtration lors de la mise en bouteille		
UTILISATION DU SOUFFRE		4g/hl à la fin de FA + 1g/hl à la mise		