

# FICHE TECHNIQUE

VINCENT BARRÉ

## — PAPINIUM VERT — VAL DE LOIRE FLOREAL



Soucieux de l'environnement et de la biodiversité nous avons fait le choix de planter un nouveau cépage le Floréal. Il résiste naturellement aux maladies de la vigne telles que le mildiou et l'oïdium. De cette démarche est née la cuvée Papinium vert. Le vin est expressif aux arômes de fruits exotique et la bouche est fluide avec une belle tension.

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	IGP du Val de Loire Papinium Vert
CÉPAGE:	FLORÉAL
SUCRE:	0,5g/L sec
MILLÉSIME:	2022
ALCOOL:	12% vol
CONTENANCE:	75cl

**TERROIR:** Sous-sol composés de gabbros.

**VITICULTURE:** Culture raisonnée, domaine certifié HVE.

Cépage résistant au mildiou et à l'oïdium seulement un traitement réalisé en moment de la floraison. Maîtrise de la vigueur, travail du sol complet. Vignes étroite de 15 ans. Surface de 0,5 ha, Rendement (50hl/ha).

**VINIFICATION:** Vendange mécanique de nuit ou le matin. Egrappés et triés. Macération de 12H obtenir un vin plus gras. Le raisin est ensuite pressé à faible pression. Le jus subit une décantation de 24H pour éliminer les bourbes les plus grossière, qui sont filtrées et réintégrées au moût. Suit la fermentation alcoolique (15 jours) à faible température (15°C) pour obtenir un maximum d'arômes.

**ELEVAGE:** En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont élevés sur lie fines pendant 6 mois. Dégusté et mise en bouteille au mois de Mai.

**NOTES VISUELLES:** Couleur or avec des reflets vert

**NOTES OLFACTIVES:** Le vin est expressif aux arômes de fruits exotique.

**NOTES GUSTATIVES:** La bouche est fluide avec une belle tension.

**GARDE:** : A consommer entre 2022 et 2025

**ACCORD:** Produit de la Mer, apéritif

**SERVIR** Entre 9° et 11°C

**CONDITIONNEMENT:** Caisse de 6 bouteilles

Vincent BARRÉ

2Bis La Papinière • Tillières

49230 SÈVREMOINE

Tèl: 02 41 70 46 61 • Port: 06 18 95 35 51 •

E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com

VINS DE NANTES ET DE LOIRE