



Depuis 1925

LIBRE COMME L'AIR



Notre cuvée sans sulfites ajoutés

Couleur	Appellation	Millésime	Format(s)
Rouge	AOP Côtes du Rhône	2021	75 cl
Cépages	Production	Environnement	Production
70 % Mourvèdre 30 % Grenache Noir	2500 bouteilles	Agriculture biologique UE	Vin de producteur



TERROIR

Les 65 ha de vignes du domaine d'un seul tenant sont sur des sols du pliocène, constitués de dépôts alluviaux avec des sables, des graviers et des argiles avec un excellent drainage.

VITICULTURE

Anne, la vigneronne, conduit son vignoble en agriculture biologique et garde un enherbement un rang sur trois. Les vignes ont entre 15 et 20 ans. Les vendanges sont mécanisées.

VINIFICATION

- Vendanges : 20/09 (Grenache) et 15/10 (Mourvèdre)
- Mise en bouteille : Mois de mars

La vinification sans sulfites présente des défis particuliers nécessitant une attention et des soins méticuleux. Le Mourvèdre domine car il est faiblement sensible à l'oxydation. Anne prend soin de désinfecter tout le matériel. Les baies sont refroidies avec de la neige carbonique pour arrêter toute activité bactérienne précoce et sont ensuite transférées dans des cuves inox où la température est contrôlée entre 22°C et 23°C. Des pigeages sont effectués chaque matin pour optimiser l'extraction des arômes, de la couleur et des tanins.

ANALYSES

- Alcool : 12.5%
- Sucre résiduel : <2 g/L
- pH : 3,51
- SO2 total : <20 mg/L

SO2	Limite max vin	Limite max vin
Ce vin :	rouge bio :	rouge :
<20mg/L	100 mg/L	150 mg/L

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

TOURTIN LOUIS - QUARTIER LE GOURGET 26790 ROCHEGUDE - www.domainelouistourtin.com - contact@domainelouistourtin.com

SCEA au capital de 489 000 € - Siret : 48865407000017 - APE : 0121Z - RCS Romans 488 654 070