

Domaine de l'Ile

PORQUEROLLES



ITINÉRAIRE TECHNIQUE

MILLESIME 2019



Suivi du cycle végétatif tout au long de l'année. Taille, travail des sols, ébourgeonnage... Viticulture biologique.

Décision de vendanger: Dégustations des baies et analyses. Recherche d'une parfaite harmonie entre l'acidité nécessaire à la tension du vin et la teneur en sucre

- Sélection parcellaire, cépage par cépage, pour préserver l'identité de chacun et donc la complexité aromatique
- Vendanges manuelles
- Tri rigoureux
- Mesures quotidiennes pour préserver la fraîcheur et la vie du fruit

Pressurage en grappes entières pour préserver l'intégrité des fruits. Programme adapté à chaque cépage et à chaque parcelle

Stabulation à froid: décantation des jus et élimination des particules grossières pour obtenir des jus clairs et un aromatique précis.

Débourbage: clarification du moût

Fermentation alcoolique en températures maîtrisées

Pas de fermentation malolactique pour préserver la vivacité et la fraîcheur des vins

Un à deux soutirages avec maintien au froid jusqu'à la mise en bouteille: révéler la pureté du vin et l'aspect cristallin de sa robe