

SARL MATTHIEU BARRET



Fiche technique

I.G.P Ardèche BLACK FLAG 2018

En Conversion vers l'agriculture biologique certifiée

QUANTITE PRODUITE : 6000 bouteilles de 75 cl

CEPAGE : 100% Syrah

SOLS : Argilo Calcaire Rive Droite Massif central.

LIEUX DITS : Commune de Villeneuve de Berg et Morestel en Ardèche.

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

VINIFICATION : Levures indigènes, cuve inox de 20 hl, éraflée a 100%, remontage la première semaine et un pigeage par jour la deuxième, fermentation de deux semaines, pas de produit œnologique ajouté.

ELEVAGE : 12 mois en cuves béton Diamant de 20 hl de forme ovoïde à plat, filtration tangentielle, deux soutirages.

MISE EN BOUTEILLE : 2 g/l de sulfite ajouté.

DEGUSTATION : Vin explosif sur le fruit mûr, bouche enrobée et final frais

