



LES VIGNES DE LOZA

IRANCY

Appellation d'Origine Contrôlée : Irancy

Sol : Argilo-calcaire riche en kimmeridgien

Superficie : 0.84 hectare

Densité de plantation : 7 700 ceps/ha

Cépage : Pinot Noir

Plantation : 2019

Exposition : Sud-Ouest et Sud

Taille : Guyot simple

Travaux en vert : Ebourgeonnage et rognage

Vendanges : Manuelles en caisses

Certification Agriculture Biologique

Vinification : Egrappage puis encuvage par gravité. Fermentation alcoolique pendant douze jours en cuve inox. Deux remontages quotidiens. Pressurage léger avec un pressoir vertical à cliquer du début du XXème siècle. Entonnage par gravité. Fermentation malo-lactique à 100 %.

Elevage : 70% en fûts de chêne français et 30% en cuve inox durant 8 mois.

Stabilisation : pas de filtration et sulfitage minimum.

Mise en bouteilles : au Domaine, bouteille Bourgogne, bouchage Diam 3

Production maximale : 5 000 bouteilles/an

Potentiel de garde : 4 ans

Commercialisation : en direct ou par la SARL Les Malandes

NOTE SUR LE VIN

Ce vin n'a pas été filtré, un léger dépôt peut apparaître mais n'altère pas la qualité du vin.

NOTE SUR LE PACKAGING

Je n'utilise pas d'étiquettes adhésives afin d'éviter les déchets plastiques (les étiquettes adhésives sont collées sur des rouleaux de plastique) ni de capsules de surbouchage car celles-ci ne sont pas recyclables et n'ont qu'un intérêt esthétique.

Les Vignes de Loza

Amandine Marchive

5, rue du Port, la Cour Barrée

89290 Escolives Ste Camille

06 43 08 30 56

amandine.marchive@gmail.com