TROEMES 2018

Le vignoble
Le Premier Cru Troëmes est situé juste au-dessus du lac de Beines. La parcelle est en pente douce et exposée plein sud, sa superficie est de 18 ares sur un sol Kimméridgien constitué de marnes argilo-calcaires. La vigne a été plantée en 1980. Toutes nos parcelles sont cultivées en culture biologique.

La vinification
Après un léger débourbage, le jus est mis en cuve pour réaliser sa fermentation alcoolique et sa fermentation malolactique. Puis vient un long élevage sur lies pour affiner les arômes et développer la complexité des saveurs. Si besoin est, nous effectuons un collage à la bentonite pour enlever les protéines, ainsi qu'un passage au froid qui permet d'éliminer les cristaux de tartre. Ensuite, nous effectuons une filtration tangentielle, c'est aujourd'hui la méthode de filtration la plus respectueuse du vin. Le vin est mis en bouteilles 10 mois après la récolte.

Le millésime
Suite à un hiver doux, le millésime 2018 a débuté précocement. Le mois d'avril, clément, nous a évité des gelées printanières. La suite du printemps a été belle et la floraison s'est très bien passée.
L'été a été chaud et sec. Les vendanges ont débuté le 3 septembre et ont duré 12 jours sous un très beau temps.
Les vins de 2018 sont équilibrés, avec une belle matière, de la complexité, une grande intensité aromatique sur le fruit mûr et de la longueur en bouche.