

TECTONIQUE



DES JUS

2025 - Première secousse

Purs Jus de
Montoisel



L'identité

PROFIL : ROSÉ DE MACÉRATION

ASSEMBLAGE : 70% **ARTABAN** 30% **FLORÉAL**

DEGRÉ : 10% VOL

QUANTITE : 170 bouteilles

Le terroir

GÉOLOGIE : SOL VOLCANIQUE & ARGILO-SABLEUX (Altération de roches granitiques).

VIGNES : CÉPAGES HYBRIDES RÉSISTANTS (Plantation 2023).

ÉCOSYSTÈME : DESIGN AGROLOGIQUE EN AGROFORESTERIE.

CONDUITE : CULTIVÉ SANS AUCUN TRAITEMENT CHIMIQUE.
Vignes protégées par des haies et prairies permanentes pour une biodiversité totale. TRAVAIL DU SOL MANUEL

La vinification

FERMENTATION : SPONTANÉE (Levures Indigènes).

MÉTHODE TECTONIQUE : Blancs et partie des rouges en presse directe. INFUSION DE GRAPPES ENTIÈRES d'Artaban (4 jours de "trempe" dans le jus).

PRESSURAGE : Pressurage lent sur PRESSE VERTICAL TRADITIONNEL.

ÉLEVAGE : 4 mois en CUVE FIBRE

PUR JUS : AUCUN INTRANT. NI SULFITE. NON FILTRÉ

La dégustation

LE PROFIL : VIN ROSÉ ÉLECTRIQUE, FRUITÉ & FUNKY. Un jus léger, fluide et digeste. Un vrai vin de soif taillé pour la convivialité.

DANS LE VERRE : ROBE : Rosé intense

BOUCHE : Énergie vive, fruit croquant, trame légère.

SERVICE & ACCORDS : À servir frais (10-12°C). Le compagnon idéal de l'APÉRO