

Tirecul La Gravière Blanc Sec

Andréa 2005

Il est élaboré sur des parcelles très particulières («La Gravière» et «La Carbonnière»), au sol vraiment calcaire et exposées plein Nord.

Ce véritable vin blanc sec de garde, atypique dans cette région, est à dominance de Muscadelle, notre cépage fétiche, qui lui confère des arômes subtiles. la finesse et la suavité sont préservées. Le Sémillon de vieilles vignes apporte son charnu et son côté racé. Une Cuvée dont on commence à parler...

LE VIGNOBLE

Appellation: VIN DE PAYS DU PERIGORD

Superficie totale: 7 ha

Superficie du vignoble en production (2004): 1à 2 ha, parcelles au sommet du coteau.

Géologie des sols et sous-sols: Sous-sol Calcaire ou marneux, sols très variés: Très calcaire.

Terroir: Très frais, drainant grâce à la pente, assez tardif, non gélif. Proximité de la Dordogne, favorable aux brouillards automnaux.

Orientation: Nord; Coteau pentu; 100 m d'altitude.

Encépagement: En général de l'ordre de 70% de Muscadelle, 30% de Sémillon.

Age des vignes: 40 ans de moyenne

Densité de plantation: 3200 pieds

Méthode culturale: Agriculture raisonnée, fumure organique uniquement.

Vendanges: Manuelles en 2 passages.

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE

Avant fermentation: Tri de finition au chai. Alimentation par tapis du pressoir, pas de trituration. Pressurage doux ou macération pelliculaire. Sélection des jus et débouillage en cuves à froid. Tout se fait par gravité.

Fermentation: Après séparation du jus clair manuelle, en barriques pendant 1 mois.

Elevage: 14 mois en barriques de chêne français avec bâtonnage. Collage et légère filtration à la mise, pas de traitement de stabilisation par le froid.

Production : 1100 bouteilles de 75 cl.