

FICHE TECHNIQUE

LE ZEF 2022



Appellation

Vin de France



Type de vin

Rouge tranquille



Producteur

Laurent Marre et François Sudreau
Domaine du Vent des Jours - 815, chemin du Roy - 46090 Villesèque



Cépage

Merlot 100%



Travail de la vigne

Travail des sols et sous le pied effectués au cheval, traitement phytosanitaire minimal. Nous n'utilisons ni insecticides, ni engrais chimiques, le fumier est notre seul nutritif. Le domaine est en conversion bio-dynamie.



Vinification

Rendement 30 hl/ha, encuvage grappe entière, macération courte sous Co2. Décuvage au bout de 5 jours pressurage et assemblage du vin de goutte et du vin de presse. Production 6600 bouteilles et 150 magnums.
Elevage 9 mois en cuve béton (20 hl) et foudre (30 hl).



Appréciation

Robe rouge soutenue aux reflets violacés, le nez exprime des fruits rouges et la fraîcheur des terroirs calcaires des hauts plateaux du Quercy.



Accord mets & vin

Nous avons élaboré ce vin avec le désir d'en faire un vin de plaisir que l'on ouvre lors d'un apéritif pour son fruit et qui continuera sur toute la soirée pour son caractère complexe et équilibré.



Conseil de service

Aération en carafe une demi-heure avant dégustation.

