

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.

