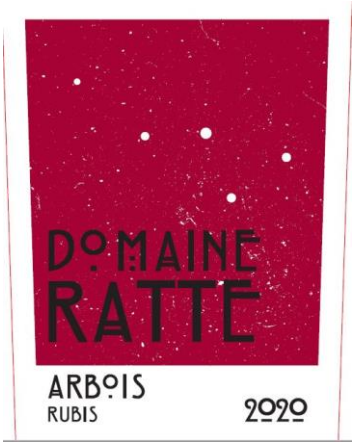
Fiche technique Rubis 2020



- Sols : éboulis calcaires et marnes rouges
- Climat : semi-continental
- Age des parcelles : 90 ans
- Cépages : Poulsard, Trousseau et Pinot noir (complantation)
- Conduite de la vigne : certification Déméter (biodynamie), enherbement dans le rang, lutte phytosanitaire réduite grâce à l'utilisation de tisanes (Reine des prés, Consoude, osier, Ortie, valériane), pulvérisation de bouse de cornes et de silice, travail du sol (interceps)
- Vinification : égrappage manuel à la vigne, macération semi-carbonique à froid pendant 1 semaine et fermentation pendant 15 jours avec remontages
- Rendements : 30hl/ha
- Surface : 0.8 Ha
- Degré alcoolique : 12.5%
- Mise en bouteilles : 19 Avril 2021
- Nez : Rose, pomelos rose, litchis, jus de fraises.
- Accords mets et vins : viande grillée, poisson, plat exotiques et sucrés-salés