



matassa.

Cuvée Marguerite 2009

Terroir

Sol de schiste ou pentes d'ardoise, entourées de garrigue.

Expositions multiples avec influences fortes de

La méditerranée et des Pyrénées.

Variétés : Viognier 50 % et Mascate Petit-grain 50 %.

Viticulture

Entièrement biologique (Ecocert Certifié) utilisation de techniques de biodynamie.

Ainsi aucun herbicide, pesticide ou produit chimique systémique n'est utilisé dans

Rendement : 18 hl/ha, 3.5 tonnes par hectare

Récolté à la main dans de petite caisse de 12kg.

Sélection de baies quand nécessaire.

Vinification

Récolté à la main en grappe entière puis pressé avec un pressoir vertical

· Fermenté avec levures indigènes dans des barriques pendant 10 mois.

· Malolactic complété avec du sucre résiduel 1g/litre, permettant utilisation limitée de soufre (10mg/litre libre).

· le Vin est filtré légèrement.

· Analyse : Alcool par volume 13.04 %; acidité Volatile 0.54 g/l; acidité Totale 7.1 g/l;

PH 3.15; sucre Résiduel < 1 g/l; acide Malique 0.05 g/l

· Bouchon: en liège naturel de 47mm DIAM garantie de fraîcheur et aucune infection de liège.

· conditionnement : bouteille de 750 ml dans des cartons de 6 bouteilles.

· Production : Total 2500 bouteilles de 750 ml.

Service

Décanter Marguerite avant dégustation, comme tous nos vins il n'en sera que meilleur

Ce vin peut accompagner une large variété de produits alimentaires du sushi au

Porc rôti catalan au miel garrigue et amandes.

Ce vin s'améliorera avec l'âge pendant au moins 5 ans.

SCEA DOMAINE MATASSA
10 route d 'Estagel – 66600 CALCE