

# LA CONFIANCE DE MON PÈRE

## L'HISTOIRE

Lors de son premier millésime, Cédric, aux côtés de son père, décide de faire un rosé de saignée. Son père lui fait alors confiance. Malheureusement, les vinifications ne se passent pas comme prévu et ce premier rosé est un échec. Son père lui laissera cependant retenter l'expérience qui sera alors un grand succès et donnera ce rosé d'exception.



100% MEUNIER  
MILLÉSIME 2020  
Dosage: 0,5g/l

## L'ANALYSE

Alcool (% vol)	Sucre total (g/L)	pH	Acidité totale (g/L de H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Acidité Volatile (g/L de H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	SO <sub>2</sub> total (mg/L)
12,43	< 0,50	3,37	3,32	0,36	18

# LE TERROIR

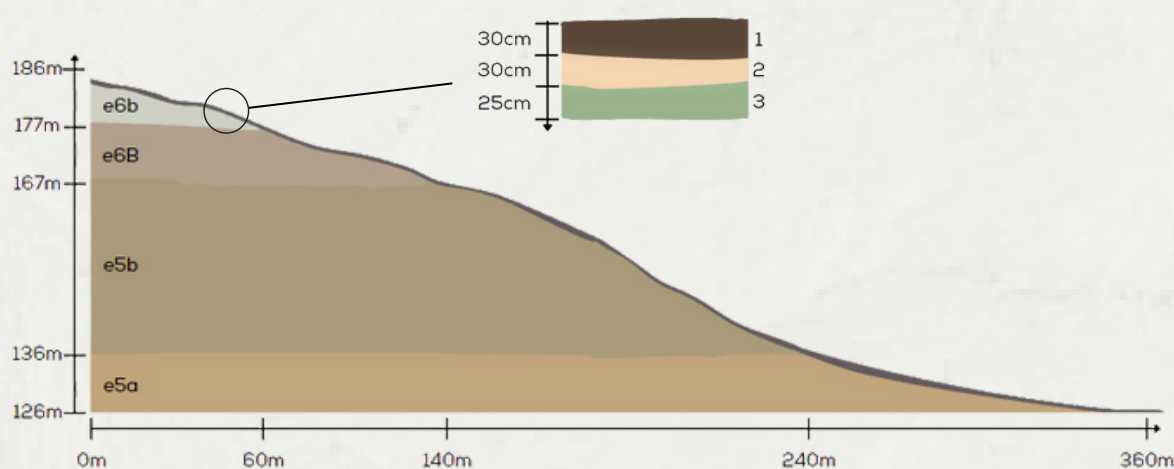
Ce rosé est réalisé à partir de raisins issus de notre plus vieille parcelle :  
le lieu-dit « Les Bouts de la Ville ».



# LE SOL

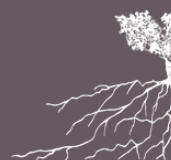
La géologie de ce terroir est riche. Elle témoigne d'un passé géologique fascinant que nous avons cherché à identifier pour mieux s'appropriier notre terroir. Nous préservons nos sols avec du compost maison et contrôlons la santé de notre vigne sur des principes de médecine chinoise. Une équipe de moutons, poules, et cochons Kunekune nous aide à gérer les paramètres physiques des sols.

Une part importante de nos sols est riche en notre argile verte : l'illite. La roche de nos sols date d'entre -55.8 millions d'années à -33.9 millions d'années.



Coupe géologique de Cuisles

Sol	1	Argile riche en matière organique
	2	Sable argileux (80% sable)
	3	Argile verte : illite
Roche-mère	e6b	Marnes et calcaires de Saint-Ouen (Eocène moyen-Bartonien)
	e6B	Sables de Beauchamp (Eocène moyen-Bartonien)
	e5b	Calcaires lutétiens, Marnes et caillasses (Eocène moyen-Lutétien)
	e5a	Sable, calcaire, Tuffeau de Damery (Eocène moyen-Lutétien)



# LA VIGNE

La majorité de nos vignes sont greffées sur le porte-greffe Millardet de Grasset (41B). Ce porte greffe confère une bonne vigueur à la vigne tout en apportant une grande richesse aux raisins. Une grande attention est portée à la santé de nos vignes. Sa résistance est liée à son équilibre physiologique.

# LE VIN

Une fois nos raisins soigneusement récoltés à la main dans des caisses de maraichage, nous les égrappons délicatement puis les faisons infuser en phase pré-fermentaire pendant 168 heures avant saignée gravitaire de moitié de la cuve.

La fermentation alcoolique a lieu en barrique puis la fermentation malolactique en cuve inox. Pour protéger notre vin de façon respectueuse, nous incorporons une faible quantité de notre SO2 maison, fabriqué à partir d'un minéral de soufre.

Nous laissons le vin vieillir en cave pendant 36 mois avant dégorgement.

# LA GASTRONOMIE

Avec cette cuvée riche et puissante, un steak tartare au couteau, ou encore un homard avec une réduction de vin rouge se marieront parfaitement !

Elle pourra s'exprimer à merveille avec un peu de garde.

