



Closierie Saint-Roc Les Noyers, 2020

Closierie Saint-Roc (Famille Amoreau)
FRANCE, BORDEAUX, VIN DE FRANCE

Démarche par écosystème intégrant les principes d'agrobiologie, biodynamie et d'agroforesterie.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique DEMETER
CÉPAGE(S)	80% Cabernet franc, 20% Merlot
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	À Puisseguin, entre Pomerol et Saint-Émilion
EXPOSITION	Altitude entre 90 et 102 m
GÉOLOGIE DU SOL	Argile 30% Limon 39% Sable 31%
VINIFICATION	Vendange manuelle Fermentation par infusion à partir de levures indigènes, sans produit de synthèse
ÉLEVAGE	Le vin est élevé par dynamisation en barriques mures pendant 18 mois Ni filtration, ni collage

CODE SAQ
15080605

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
95.00 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

La Closierie Saint Roc comprend 16 hectares en zone de production de Bordeaux et Côtes de Bordeaux sur la commune de Puisseguin. L'altitude se situe aux environs de 90 mètres. Pascal, Valerie et Harold poursuivent, au sein de leur écosystème, la philosophie et les méthodes ancestrales développées pendant plus de 400 ans par la famille Amoreau – soit quatorze générations d'histoire, de savoir-faire – que l'on nomme aujourd'hui biodynamie. Les efforts sont portés sur le développement de la vie microbienne des sols qui sont travaillés en surface, sans labour. Les vignes sont traitées par infusions de plantes locales, telles que la prêle ou l'ortie, pour renforcer la vigueur naturelle des pieds de vigne face aux maladies. La vendange en vert et l'effeuillage ne sont pas pratiqués. Les vignes ne subissent pas d'apport en engrais. Naturellement, les pieds de vigne vont chercher dans la roche et au-delà les éléments minéraux dont ils ont besoin, favorisant l'équilibre naturel créé par la vie en biodiversité. Ayant conscience de ces processus naturels, Pascal, Valérie et Harold, à travers la Closierie Saint Roc, cherchent davantage à accompagner le rythme naturel de la plante plutôt que de le contrôler.