



Phileas, 2021

Domaine Les Trois Toits
FRANCE, LOIRE, VIN DE FRANCE

Notes florales (aubépin, cerisier) puis sur les fruits secs et le miel.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Melon de Bourgogne
ÂGE MOYEN DES VIGNES	40 ans
RENDEMENTS	25 hL/ha
EXPOSITION	Vignes en coteaux exposés sud/sud-ouest.
GÉOLOGIE DU SOL	Limon éolien, quartz, roche-mère micaschiste.
VINIFICATION	Dans la démarche de sols vivants, couvert végétal sur l'inter-rang roulé au printemps. Pulvérisation de préparations biodynamiques. Le cavaillon est travaillé superficiellement pour une maîtrise de la concurrence avec la vigne. Ébourgeonnage, rognage léger. Vendanges manuelles. Pressoir pneumatique, pas de débouillage. Fermentation de trois semaines avec régulation des températures. Légère filtration sur terre.
ÉLEVAGE	Élevage de 14 mois sur lie, en cuve béton verrée. Batonnage aux mois de novembre et décembre.

CODE SAQ
15299367

TYPE
Vin blanc

FORMAT
12 X 750 ml



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Notre domaine viticole est situé près de Nantes, dans la région des Vins de Nantes, à l'ouest de la Loire. Nous cultivons deux cépages emblématiques, le Melon B. et la Folle Blanche, sur un sol de roche-mère de micaschiste, produisant des vins d'appellation et des vins de France. Depuis 2020, nous sommes engagés dans l'agriculture biologique et pratiquons l'agriculture régénérative, avec un sol toujours couvert, pas de labour, et des préparations biodynamiques pour nos vignes. En 2019, nous avons réhabilité une friche agricole de 2 hectares avec des arbres, des vignes, et un enherbement, tout réalisé à la main. En 2023, nous récolterons notre première vendange de cette parcelle unique. Nos vendanges sont manuelles, et la vinification se fait parcellairement dans notre chai situé au milieu de nos vignes. Notre équipe polyvalente partage ses connaissances avec des apprenants tout au long de l'année, dans un souci d'équilibre entre le travail de la vigne, la vinification, et le respect de la biodiversité.