

FERTANS 2023

AOC ARBOIS

Es un vino tinto fluido con aromas concentrados de fruta roja, notas florales y recuerdos especiados. En boca es ligero, terroso y afrutado. Un vino divertido con una acidez vibrante, taninos suaves y un final largo con pinceladas minerales.



EN EL VIÑEDO	<i>Nuestras viñas se cultivan mediante agricultura ecológica, sin herbicidas ni productos sintéticos. El suelo se cultiva parcialmente antes del invierno y permanece cubierto de hierba el resto del año. Utilizamos el método de poda Guyot-Poussard para respetar el flujo de savia de nuestras plantas. Dedicamos todo el trabajo y el cuidado necesarios para producir uvas hermosas, sanas y deliciosas.</i>
DENOMINACIÓN	<i>Fertans (Montigny)</i>
VARIEDAD	<i>Ploussard 100%</i>
EDAD DEL VIÑEDO	<i>71 Años</i>
TERROIR	<i>Suelos de marga y piedra caliza en un lugar llamado 'Fertans'.</i>
EN LA BODEGA	<i>Nuestros vinos tintos son de infusión. Las bayas de Ploussard se cosechan a mano y se despalillan por la mañana, mientras las temperaturas aún son bajas. Una vez en el depósito se produce una maceración por 10 días. Las fermentaciones espontáneas se produce en los mismos recipientes por 22 meses, gracias a nuestras levaduras autóctonas. En 2023. Finalmente, se embotella sin clarificar y sin filtrar</i>
WINEMAKING	<i>Despalillado a mano</i>
PRENSADO	<i>Prensado lento y suave en una prensa neumática</i>
CRIANZA	<i>10 Meses en Barricas Grandes de Roble Frances</i>
PRODUCCIÓN	<i>4205 Botellas</i>