



# Mademoiselle Maëlys

IGP des comtés Rhodaniens

Vin de cépage puissant et structuré aux saveurs épicées et fruitées.



**Cépage :** 100 % Gamaret

**Terroir :** La vigne se trouve à 500 mètres d'altitude avec une faible pente. Le sol est sablo-limoneux, léger et peu profond, d'origine granitique.



**Vigne :** Plantée en 2007, cette vigne est taillée en cordon de royat. L'écartement de 2 mètres entre les rangs permet un enherbement important de la surface et le semi annuel d'engrais verts. La vigne est travaillé selon la charte Terra Vitis.



**Vinification :** L'encuvage par gravité permet de respecter l'intégrité de la vendange. La macération dure une quinzaine de jours et la fermentation se déroule à environ 30°C. Des délestages réguliers permettent d'extraire une couleur soutenue et des tanins puissants. Après pressurage, la fermentation se termine à 20°C. Après la fermentation malo-lactique, l'élevage est réalisé en cuve et dure 8 10 mois.



**Production annuelle :** 1200 bouteilles

**Conditionnement :** bouteilles de 75 cl.



**Dégustation :**

- Robe grenat soutenu aux reflets violine.
- Arômes intenses de fruits rouges et notes empyreumatiques.
- Vin bien structuré, aux tanins présents et souples. Il a de puissants arômes de fruits mûrs, légèrement épicé.



**Accords mets et vins :** Il accompagne à merveille les plats épicés, les tajines, poulet au curry et desserts au chocolat. Il accompagne aussi les viandes gibiers et viandes rouges.



**Servir entre 12 à 14°C.**

**Conservation :** 5 ans



Domaine Guillaume BLANCHET

2059 route des Bourrons – 69820 – VAUXRENARD – FRANCE- Tél : +33 (0)6 49 98 04 41 – Fax : +33 (0)9 57 58 16 08  
guillaume@domaineblanchet.fr – www.domaineblanchet.fr- www.terravitis.com