



# Plouplou - Gloussard

2021

VSIG Rouge - Rouge

Appellation	VSIG Rouge
Pays	France
Couleur	Rouge
Millésime	2021
Degré d'alcool	11.0°

## Description du millésime

Un 100% Poulsard qui parle avec l'accent du Revermont. Notre chouchou. Tellement bon qu'en 2021, on a fait que des magnums :)

## Fiche technique

Cépages	Poulsard 100 %
Travail de la vigne	Viticulture biologique et biodynamique (en conversion), sans aucun produit chimique. Cuivre et soufre en quantité homéopathiques et des préparations biodynamiques pour redynamiser le sol (500 P et autres prépa à base de plantes en fonction des besoins) et la plante (501).
Vinification	Récoltés à la main en petites caisses, les raisins sont travaillés en grappe entière sur cette cuvée. Macération courte de quelques jours à basse température puis pressurage, assemblage des jus et direction nos vieux fûts de chêne.
Élevage	9 mois d'élevage en fûts puis mise en bouteille
Préparation	en cachette
Mise en bouteille	Mise directe. Pas de collage, pas de filtration
Température de service	18°C
Conseils de dégustation	Avec des copains et des copines (vos préférés) surtout !
Rendement	25 Hl/ha
Age des vignes	Très variables (les pitchounes ont moins de 7 ans et les poilus une centaine d'année... Bah oui on dit même qu'elles ont été plantées avant la première guerre mondiale... Mais j'ai pas de trace écrite de ça).
Nez	Nez fruité et poivré, typique de notre Poulsard national :)
Type de sol	Argilo calcaire (comme on dit dans le milieu... mais en fait tous les sols sont argilo-calcaires:). Dans le Revermont, on a des sols très argileux et très profonds qui permettent de donner à nos vins de la fraîcheur et surtout de ne pas trop souffrir de la sécheresse car ils conservent bien l'eau au frais. Et de nos jours c'est pas un luxe.