

VIGNOBLE DE LA BAUGE LES BEAUX JUS



DJ MEU

Type : vin rosé sec

Millésime : 2023

Cépages : 80% Petite Perle, 18% Cabernet Franc, 2% Vidal

Élevage : inox

Embouteillage : 19 juin 2024

Pourcentage d'alcool : 12%

Sucre résiduel : 1,3%

Acidité volatile : 0,46 g/L

Acidité totale : 4,3 g/L

Sulfite : 0 g/L

Format : 750 ml

Le vin

Le DJ MEU, dans sa version plus pâle et nuancée, est énergique mais tout en finesse. Un rosé foncé presque rouge, fondu, harmonieux, euphorique. Ce vin nordique a une identité forte et un touché de bouche souple susceptible de développer une dépendance !

Élaboration

La Petite Perle a été vendangée le 15 octobre 2023 puis pressée directement ce qui a donné un blanc de noir rouge. Par la suite, à ce jus de presse a été rajouté des peaux de Vidal éraflées à la main pour y macérer pendant plus de deux semaines. Quant au Cabernet Franc, nous l'avons cueilli le 9 octobre 2023 puis il a subi une macération carbonique en grappes entières pendant huit jours. Les raisins ont été pressés puis mis en élevage en cuve inox pour finalement être assemblés au Petite Perle sur Vidal au printemps 2024.

Le vin fini a été mis en bouteille par gravité, lentement, sans pompage, ni filtration, ni collage, ni sulfite, afin de préserver la pureté originelle et authentique de notre terroir « Airoir » nordique.

