Les Jules une grappe de talent

COIRIE

MATHIEU COIRIER, VIGNERON

aux Féest

DOMAINE COIRIER - Mathieu Coirier



60% Chenin

40% Chardonnay



Schistes rouges, à la verticale.

TRAVAIL DE LA VIGNE:

Enherbement total, léger binage si besoin. Taille guyot double.

VINIFICATION:

Pressurage direct, débourbage au froid.

ÉLEVAGE:

3 mois sur lies fines en cuves béton.





AOP FIEFS VENDÉENS PISSOTTE Petite Groie







10% Chardonnay

TYPE DE SOL:

Schistes anciens (rouges), à la verticale, drainants.

TRAVAIL DE LA VIGNE:

Enherbement total, léger binage si besoin. Taille guyot double.

VINIFICATION:

Macération 4 heures en pressoir, débourbage au froid, juste une préfiltration. Fermentation en fûts.

ÉLEVAGE:

3 mois en fûts 400 L. (4 vins en moyenne), chauffe moyenne.



Les Jules

COIRIE

aux Fées

FIEFS VENDEENS

PISSOTTE

PELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉ

une grappe de talent

DOMAINE COIRIER - Mathieu Coirier



80% Gamay

20% Cabernet franc



Argilo siliceux, fond schisteux.

TRAVAIL DE LA VIGNE:

Enherbement total, léger binage si besoin. Taille guyot double.

VINIFICATION:

Pressurage direct, débourbage au froid.

ÉLEVAGE:

3 mois sur lies fines.





VIN DE FRANCE Fifty Fifty

Les Jules une grappe de talent CYPRI

DOMAINE COIRIER

DOMAINE COIRIER - Mathieu Coirier



50% Chardonnay

50% Pinot Noir

TYPE DE SOL:

Argilo-siliceux sur Shistes.

TRAVAIL DE LA VIGNE:

Enherbement naturel maitrisé, léger binage si besoin. Taille guyot double.

VINIFICATION:

A froid, débourbage et saturation toujours à froid, fermentation à 15°.

ÉLEVAGE:

Soutirages légers pour maintenir un maximum de gaz carbonique de la fermentation, d'où un léger perlant qui préserve le nez de petits fruits rouges apporté par le pinot noir. Élevage 3 mois en cuves béton.



Les Jules une grappe de talent

DOMAINE COIRIER - Mathieu Coirier



50% Pinot noir

40% Cabernet franc

10% Négrette

TYPE DE SOL:

Argilo siliceux, fond schisteux.

TRAVAIL DE LA VIGNE:

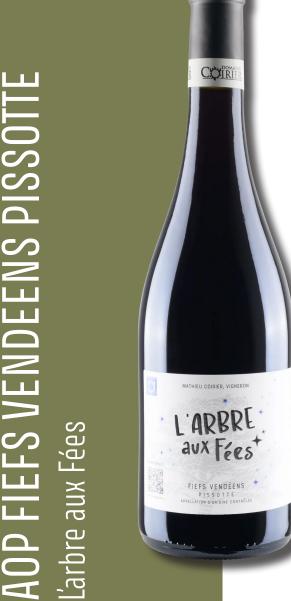
Enherbement total, léger binage si besoin. Taille guyot double.

VINIFICATION:

Macération 8 à 10 jours, remontages légers 1 fois par jour, séparation des presses.

ÉLEVAGE:

Cuves ciment.





Les Jules une grappe de talent

DOMAINE COIRIER - Mathieu Coirier



70% Pinot noir

20% Cabernet sauvignon

10% Négrette



Argilo siliceux, fond schisteux.

TRAVAIL DE LA VIGNE:

Enherbement total, léger binage si besoin. Taille guyot double dite de «Lépine».

VINIFICATION:

Macération 8 à 10 jours, remontages légers 1 fois par jour, séparation des presses.

ÉLEVAGE:

6 mois en fûts 400 L. (3 vins en moyenne), chauffe moyenne et chêne de la forêt locale de Mervent.

