

Fiches techniques des vins du Domaine de Sulauze

La récolte est manuelle avec une sélection rigoureuse et immédiatement mise en chambre froide afin d'éviter tout type d'oxydation.

Tous les vins du domaine de Sulauze sont certifiés Demeter depuis 2013.

VINS BLANCS

Galinette Blanc - production annuelle de +/- 25.000 bouteilles
40% Grenache Blanc, 20% Ugni Blanc, 20% Clairette, 20% Vermentino
Age moyen des vignes : 25 ans ; rendement de production : 35 hl / ha
Pressurage direct pour le grenache blanc, macération pelliculaire à basse température pour les autres cépages. 90% fermente en cuves béton, 10% fermente en foudre de chêne.
Pas de levurage, pas de filtration, une légère dose de SO2 avant la mise en bouteille.

Chapelle Laïque Blanc – production annuelle de +/- 2.500 bouteilles
100% Vermentino
Age des vignes : 9 ans ; rendement : 30 hl / ha
Ce vin est né d'une parcelle de Vermentino exposée plein est, derrière notre petite chapelle.
Elevage en œuf béton.
Pas de levurage, pas de filtration, zéro SO2.

Super Schluck – production annuelle de +/- 1.000 bouteilles
100% Vermentino
Age des vignes : 15 ans ; rendement 50 hl / ha
Macération de raisins blancs égrappés pendant une dizaine de jours qui sont ensuite pressés, fin de la fermentation et élevage très court en cuve inox.
Pas de levurage, pas de filtration, zéro SO2.

VIN ROSE :

Pomponette Rosé - production annuelle de +/- 80.000 bouteilles
60% Grenache noir, 15% Cinsault, 10% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Vermentino
Age moyen des vignes : 15 ans ; rendement de production : 50 hl / ha
Pressurage direct pour grenache, cinsault, mourvèdre et la syrah ; une presse de vermentino.
Une légère dose de SO2 avant la mise en bouteille.

VINS ROUGES :

Cochon - Production annuelle de 15.000 bouteilles
Age moyen des vignes : 7 ans ; rendement : 35 hl / ha
Fin de presse du rosé (cinsault, grenache, syrah, cabernet et vermentino) en macération courte (5 jours) sur des Syrah égrappées. Mise en bouteille après +/- 6 mois d'élevage en cuve inox.
Ni sulfité ni filtré.

Les Amis Rouge - production annuelle de +/- 7.500 bouteilles
85% Syrah à petits grains, 15% Grenache Noir.
Age moyen des vignes : 25 ans ; rendement de production : 35 hl / ha
Les raisins sont refroidis pendant deux jours jusqu'à 6°C. Une macération carbonique des raisins non broyés entiers se déroule pendant deux semaines dans une cuve inox. Après pressurage et fermentation, le vin est élevé pendant 9 mois dans un foudre en chêne de 25 hectolitres et quelques fûts de 600 litres.
Pas de levurage, pas de filtration, Zéro SO2.

Grand fruit, des tanins parfaitement intégrés, une bouteille de Les Amis ne reste jamais longtemps sur la table!

Lauze Rouge - production annuelle de +/- 5.000 bouteilles

95% Grenache, 5% Mourvèdre

Age moyen des vignes : 40 ans ; rendement : 25 hl / ha

Une macération de six semaines est effectuée en cuves béton pour une extraction longue et douce des tanins distingués et de l'arôme délicat. Le vieillissement peut commencer dans les fûts de chêne de 500 litres. En fonction de la dégustation, il peut durer jusqu'à 18 mois.

Pas de levurage, pas de filtration, une légère dose de SO₂ d'origine volcanique pour protéger le vin lors du vieillissement.

A boire dès 2 ans après la vendange ou à conserver en cave

Charbonnières - Production annuelle de 8.000 bouteilles

60% Grenache et 40% Syrah

Age moyen des vignes : 5 ans ; rendement : 35 hl/ha

Ce vin est né d'une nouvelle parcelle plantée en 2014. La parcelle est située à côté d'une ancienne aire de charbonnage, d'où son nom. La vendange se fait en deux fois. La première vendange est pressée, puis au deuxième passage, les raisins plus mûrs sont mis en infusion dans ce jus. Pas de trituration des raisins. La cuvaison est longue, 6 semaines, ce qui permet une extraction douce. Elevage en œuf béton.

Pas de levurage, pas de filtration, ajout de SO₂ si nécessaire.

Le vin obtenu est fruité et léger avec une très belle profondeur.

Chapelle Laïque Rouge - Production annuelle de +/- 2.500 bouteilles

95% Cinsault et 5% Grenache.

Age des vignes : 9 ans ; rendement : 35 hl / ha

Ce vin est né d'une parcelle de cinsault complantée de quelque grenache, exposée plein est, derrière notre petite chapelle.

Elevage en œuf en béton.

Pas de levurage, pas de filtration, Zéro SO₂.

PETILLANT NATUREL :

Super Modeste - (Pétillant Naturel/méthode ancestrale) production annuelle 10.000 bouteilles

50% Vermentino, 50% Ugni Blanc

Rendement 60 hl / ha

Avant la fin de la fermentation nous effectuons une légère filtration, pour éviter de dégorger, puis nous mettons en bouteille à 20 g/L de sucre pour que le vin finisse sa fermentation alcoolique et carbonique sur lattes pendant 6 mois minimum. Au bout de ce laps de temps le Super Modeste devient un pétillant naturel sec (zéro sucre résiduel)

Super Sérieux - (Pétillant Naturel/méthode ancestrale) production unique en 2016 de 1000 bouteilles

100% Vermentino

Rendement 30hl/ha

Même technique de fermentation que le Super Modeste. Ici l'élevage change, le vin est gardé sur lattes pendant 3 ans et demi (41 mois). Puis les bouteilles sont mises sur pointe pour que les lies descendent dans le goulot et ainsi effectuer un dégorgement. Le dégorgement a été effectué en février 2020. On obtient un pétillant plus évolué grâce au contact avec les lies.

VIN LIQUOREUX :

Suce miel – production annuelle de 300 bouteilles

Clairette et Vermentino

Vin issu de raisins passerillés : les raisins sont vendangés manuellement et pendus sur fil pour dessécher et concentrer la grappe, foulage, pressurage et élevage d'un an en barrique.

150 grammes de sucre résiduel, 15 degrés d'alcool, moins de 20 mg/l de SO2 total.

Vin de fromage, d'apéritif ou même de dessert.