

LE LOUP DE LA LOUBIÈRE  
ROSÉ



**PROPRIETAIRE :** Famille Teycheney  
**DIRECTEUR TECHNIQUE :** Nicolas Géré  
**CŒNOLOGUE ET CONSULTANT :**  
Jean-Claude Berrouet & Jean-François Berrouet

**APPELLATION :** Vin de France  
**SUPERFICIE DU VIGNOBLE :** 1,5 hectare  
**AGE MOYEN DES VIGNES :** 40 ans  
**TERROIR :** Argilo-sableux

**MILLESIME 2022**

**PRODUCTION :** 6 000 bouteilles  
**ASSEMBLAGE :** 69% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 9% Cabernet Franc  
**TITRE ALCOOMETRIQUE VOLUMIQUE :** 13 %

**METHODES CULTURALES**

Entretien mécanique du sol, produit en conversion vers l'agriculture biologique.

**CLIMAT**

Composées à 80% de vieilles vignes, nos parcelles de rouge ont superbement résisté au stress hydrique de l'année 2022. Notre vendange effectuée à la main a profité à la fois d'une maturité parfaite des baies, et d'un état sanitaire remarquable. Les merlots et les cabernets de notre millésime 2022 expriment une surprenante typicité et une belle richesse en tanins et anthocyanes. Ils ont pleinement profité d'une extraction plus douce, avec des temps de macérations que nous avons su maîtriser.

**VINIFICATION**

Pressurage direct, stabulation à froid, fermentation alcoolique à basse température.

**ELEVAGE**

6 mois en cuves béton avec bâtonnage hebdomadaire.

Produit en conversion vers  
l'agriculture biologique – FR-BIO-01

