



## PETIT PRÉCIS DES VINS DE L'ATRIE

Le raisin est issu de 4 hectares de vignes sur des sols limoneux sableux comprenant du granite, du schiste et un peu de mica par endroit. Entièrement conduites en agriculture biologique (certification AB ecocert), je travaille partiellement les sols au tracteur pour enfouir l'herbe et je met également durant quelques mois l'hiver des moutons dans les vignes pour tondre l'herbe et apporter de la matière organique par leurs déjections au sol. Les traitements anti maladies durant la saison végétative sont réalisés seulement avec des faibles doses de cuivre et soufre auxquelles j'ajoute des purins, décoctions, tisanes de plantes ; des huiles essentielles voir de l' argile pour contribuer au bon équilibre naturel de la plante. Vendanges manuelles.

En cave, les vinifications sont réalisées avec le sucre du raisin et les levures indigènes du milieu. Le gaz carbonique issu de la fermentation est laissé en bouteille, évitant l'ajout de sulfites (ou une légère dose si besoin). Ce qui peut donner au goût un léger perlant dans les vins. **Ne pas hésiter à bien les aérer ou les carafier avant dégustation pour laisser leur potentiel s'exprimer !** Mes vins peuvent être conservés 4 années dans de bonnes conditions de conservation (idéal 14°C et sans écarts de températures). Une légère filtration à la mise en bouteille peut laisser un léger dépôt, garant d'une qualité.

Les vins de l'Atrie, cultivés et vinifiés le plus naturellement possible, dans le respect du vivant, représentent les seules vignes de la commune d'Aizenay dans le bocage Vendéen ; conduites en agriculture biologique depuis 2012 et utilisation des méthodes biodynamiques depuis 2018.

Les bouteilles sont consignées via le réseau Bout'àBout'. Une consigne non monétaire pour le moment, se basant sur un geste citoyen pour diminuer l'impact sur l'environnement. Plus d'infos sur : <http://www.boutabout.org/>

Cuvées disponibles en bouteilles 75 cl – VIN DE FRANCE & MILLESIME 2018 – :

### BLANCS

«**Bain d'amour** » 100 % cépage Chardonnay 12,5° Fruité et noisetté ; En apéritif ou pour manger ; poissons, viandes blanches ; Déguster entre 8°C et 14°C ; L'aérer à l'avance ; Prêt à boire. *Sans sulfites ajoutés.* Robe jaune or, arômes de noisettes, un fruit rond et vif à la fois. 9€ HT

«**La Pépée** » 100 % cépage Grolleau gris 12,5° Gourmand et rond ; En apéritif ou pour manger, idéal avec un dessert; Déguster entre 8°C et 14°C. ; L'aérer à l'avance ; Prêt à boire. *Sans sulfites ajoutés.* Robe orangée, arômes exotiques, un fruit tout en rondeur. 9€ HT



### ROUGES

"**Vie Vent**" 100 % cépage Gamay 12,5° Croquant et Fruité ; Apéritif, viandes blanches, grillades, thon, fromage frais ; Déguster entre 12°C et 17°C ; L'aérer à l'avance ; Prêt à boire. *Sans sulfites ajoutés.* Robe rouge vif, arômes fruités et belle vivacité en bouche . 8€ HT

"**L'Âme heureux** " 100 % cépage Grolleau noir 11,5° Léger et tannique ; Viandes en sauces, fromages affinés, desserts chocolatés ; Déguster entre 15°C et 18°C ; L'aérer à l'avance ; Prêt à boire ou peut attendre. *Sulfites ajoutés< à 20mg/L.* Robe rouge grenat, arômes de fruits rouges et épices, une belle matière en bouche. 8€ HT

"**L'Âme heureuse** " 100 % cépage Grolleau noir 11,5° Doux et léger; En apéritif, avec un plat végétarien ou un fromage de chèvre fais ; Déguster entre 10°C et 14°C ; L'aérer à l'avance ; Prêt à boire. *Sans sulfites ajoutés.* Robe rouge violine, des arômes de griottes et une belle fraîcheur suave en bouche. 8€ HT