



NO CONTROL

HEAVEN CIDER

Appellation	
Vigneron(ne)s	Vincent Marie
Cépages	Pommes provenant majoritairement de Marin Onfray (pommes amères)
Viticulture	Verger écopaturé par des moutons
Sols	argile
Altitude	
Orientation	
Conduite des pommiers	Verger haute tige
Âge des pommiers	30 ans
Densité de plantation	
Rendements	
Levures	Indigènes
SO2	pas de sulfite ajouté
Volume d'alcool	5%
Sucre résiduel	
Acidité totale	
Vendanges	Manuelles
Vinification	Pressurage traditionnel Mise en bouteilles sans filtration

Elevage





NO CONTROL

HELL CIDER

Appellation	
Vigneron(ne)s	Vincent Marie
Cépages	Pommes provenant majoritairement de Marin Onfray (pommes amères)
Viticulture	Verger écopaturé par des moutons
Sols	argile
Altitude	
Orientation	
Conduite des pommiers	Verger haute tige
Âge des pommiers	30 ans
Densité de plantation	
Rendements	
Levures	Indigènes
SO2	pas de sulfites ajoutés
Volume d'alcool	6%
Sucre résiduel	
Acidité totale	
Vendanges	Manuelles
Vinification	Pressurage traditionnel Mise en bouteilles sans filtration

Elevage





NO CONTROL

BULLETTE DANS TA TÊTE

Appellation	Vin de France
Vigneron(ne)s	Vincent Marie
Cépages	Majorité de Gamay
Viticulture	En conversion bio mais pratique déjà la biodynamie
Sols	Sables granitiques et scories basaltiques
Altitude	500 m
Orientation	Sud Est
Conduite des vignes	
Age des vignes	80 à 110 ans (vignes sur scories) et 40 ans (gamay sur sables granitiques)
Densité de plantation	8200 pi/ha
Rendements	30 hl/ha
Levures	Indigènes
SO₂	9 mg/L
Volume d'alcool	12,5%
Sucre résiduel	
Acidité totale	3,55 gr/L
Vendanges	Manuelles en caissettes de 18 kg
Vinification	Pressurage direct, débourbage, fermentation et élevage en cuve inox Aucun intrant œnologique n'est utilisé
Élevage	Prise de mousse spontanée, élevage sur lies en bouteille pendant 6 mois Mise en bouteille sans filtration ni ajout de SO ₂





NO CONTROL

LES CROSSES

Appellation	Vin de France
Vigneron(ne)s	Vincent Marie
Cépages	Chardonnay
Viticulture	En conversion bio mais pratique déjà la biodynamie
Sols	Sols sables feldspathiques
Altitude	420 m
Orientation	Sud
Conduite des vignes	
Âge des vignes	15 ans
Densité de plantation	8200 pi/ha
Rendements	45 hl/ha
Levures	Indigènes
SO2	9 mg/L
Volume d'alcool	13,5%
Sucre résiduel	0,4 gr/L
Acidité totale	2,68 gr/L
Vendanges	Manuelles en caissettes de 18 kg
Vinification	Pressurage direct, débourage, fermentation et élevage en cuve inox Aucun intrants œnologiques n'est utilisé
Elevage	Cuve inox pendant 6 mois Mise en bouteille sans filtration ni ajout de SO2

LES CROSSES



VINCE
VIGNERON

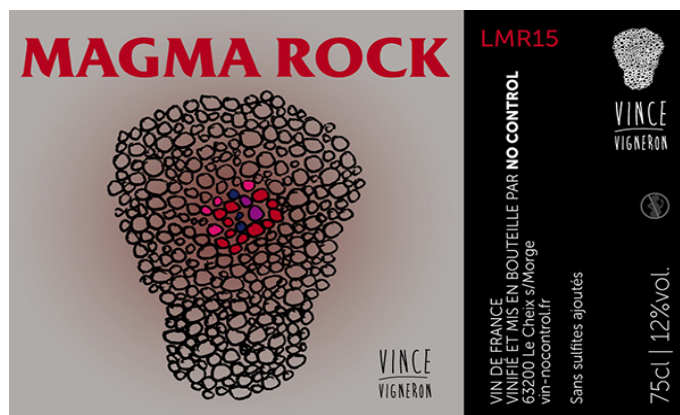




NO CONTROL

MAGMA ROCK

Appellation	Vin de France
Vigneron(ne)s	Vincent Marie
Cépages	Gamay
Viticulture	En conversion bio mais pratique déjà la biodynamie
Sols	Sol granitique
Altitude	430 m
Orientation	Est
Conduite des vignes	
Âge des vignes	25 ans
Densité de plantation	8200 pi/ha
Rendements	45 hl/ha
Levures	Indigènes
SO₂	10 mg/L
Volume d'alcool	12%
Sucre résiduel	0,3 gr/L
Acidité totale	2,89 gr/L
Vendanges	Manuelles en caissettes de 18 kg
Vinification	Grappes entières en cuve tronconique de bois. Pigeage journalier pendant 12 jours. Décuvage, pressurage, assemblage des jus de goutte et de presse
Élevage	En cuve fibre de 23 hl Mise en bouteille sans filtration ni ajout de SO ₂

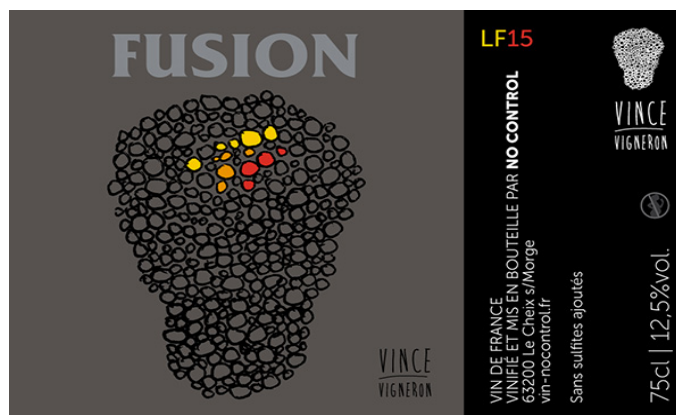




NO CONTROL

FUSION

Appellation	Vin de France
Vigneron(ne)s	Vincent Marie
Cépages	Gamay
Viticulture	En conversion bio mais pratique déjà la biodynamie
Sols	Sols sables feldspathiques
Altitude	420 m
Orientation	Sud
Conduite des vignes	
Âge des vignes	de 15 à 110 ans
Densité de plantation	8200 pi/ha
Rendements	40 hl/ha
Levures	Indigènes
SO2	11 mg/L
Volume d'alcool	12,5%
Sucre résiduel	0,6 gr/L
Acidité totale	3,4 gr/L
Vendanges	Manuelles
Vinification	Grappes entières en cuve fibres. Assemblage de deux cuves. Dans la première, le raisin est foulé puis les grappes sont macérées entières dans le jus , pour l'autre il y a une macération carbonique. Une fois assemblé, il y a une autre macération de 3 semaines
Élevage	50 % est élevé en cuve et 50 % en foudre de 15 hl pendant 8 mois Mise en bouteille sans filtration ni ajout de SO2

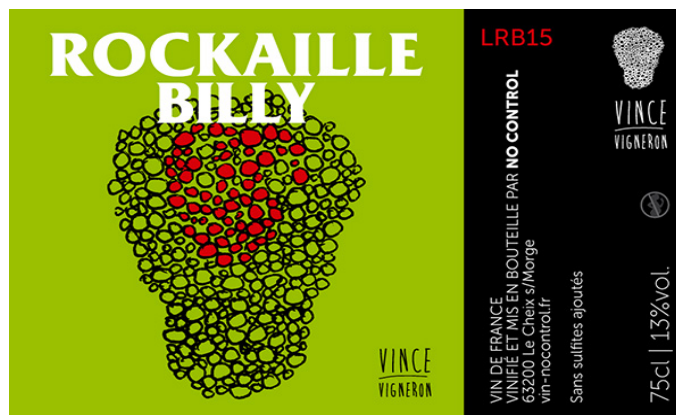




NO CONTROL

ROCKAILLE BILLY

Appellation	Vin de France
Vigneron(ne)s	Vincent Marie
Cépages	Gamay
Viticulture	En conversion bio mais pratique déjà la biodynamie
Sols	Sable granitique
Altitude	500 m
Orientation	Sud Est
Conduite des vignes	
Âge des vignes	50 ans
Densité de plantation	8200 pi/ha
Rendements	25 hl/ha
Levures	Indigènes
SO₂	12 mg/L
Volume d'alcool	13%
Sucre résiduel	0,2 gr/L
Acidité totale	3,16 gr/L
Vendanges	Manuelles en caissettes de 18 kg
Vinification	Grappes entières et cuve fibres. Foulage et macération des grappes entières 4 pigeages sont effectués. Décuvage, pressurage et assemblage des 2 cuves et des jus de goutte et de presse. Macération de 3 semaines
Elevage	50 % est élevé en cuve et 50 % en foudre de 23 HL Mise en bouteille sans filtration ni ajout de SO ₂





NO CONTROL

LA COULÉE

Appellation	Vin de France
Vigneron(ne)s	Vincent Marie
Cépages	Syrah et Gamay
Viticulture	En conversion bio mais pratique déjà la biodynamie
Sols	argile verte et basalte en surface
Altitude	380 m
Orientation	Est
Conduite des vignes	
Âge des vignes	10 ans (jeune Syrah issu d'une sélection massale des vieux ceps de la parcelle) 80 ans pour les vieilles syrah et les gamay
Densité de plantation	
Rendements	15 hl/ha
Levures	Indigènes
SO₂	8 mg/L
Volume d'alcool	12.4%
Sucre résiduel	0,5 gr/L
Acidité totale	2.43 g/L
Vendanges	Manuelles en caissettes de 18 kg
Vinification	Grappes entières en cuve fibre, pigeage journalier pendant 15 jours Décuvage, pressurage et assemblage du jus de goutte et du jus de presse
Elevage	En demi muids pendant 18 mois Mise en bouteille sans filtration

