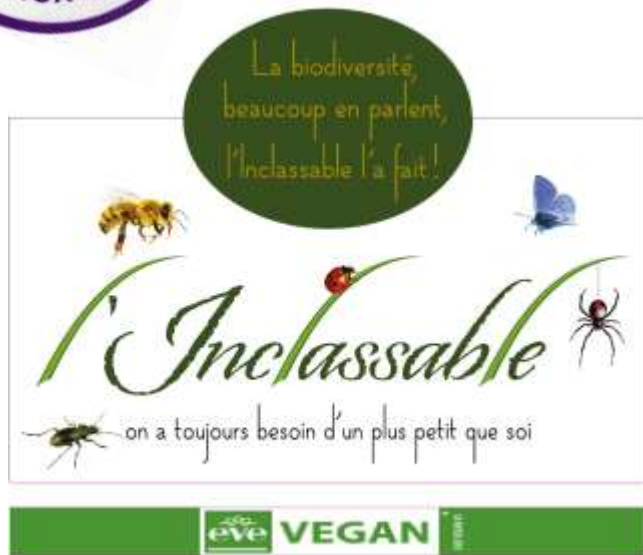




# L'INCLASSABLE 2016, la Biodiversité en bouteille



Appellation : **AOC MEDOC**

Terroir : **GRAVE ET ARGILLO – CALCAIRE**

Superficie totale : **23 HECTARES**

Densité de plantation : **6500 – 5000 pieds**

Rendement : **27 Hectolitres/ha**

Encépagement : **60% Cabernet Sauvignon – 30% Merlot – 10% Cabernet Franc**

Age de la vigne : **40 ANS**

Rendement : **27 hl/ha**

**La vinification se déroule de façon la plus naturelle possible, c'est-à-dire de manière peu interventionniste avec un élevage en Jarres de 500 et 800 litres provenant d'argiles italiennes, dans la tradition millénaire des premiers vins.**

**La vinification particulière de ce vin, permet de mettre en avant la fraîcheur du fruit.**

Propriétaire et/ou Contact : **Mr Rémy FAUCHEY/ Melle FAUCHEY Sabine**

**Propriété familiale à taille humaine, depuis 5 générations**

**ZÉRO HERBICIDE + ZÉRO INSECTICIDE = 100% NATURE**

# Un vin VEGAN, c'est quoi ?

Vin issu d'une agriculture biocyclique végétalienne qui repose sur les mêmes principes que l'agriculture biologique, la biodynamie ou bien la permaculture. Cependant ce qui la différencie de ces modes de culture c'est qu'elle exclut les produits d'origine animale et utilise plutôt des alternatives végétales naturelles. Entre autres une culture sans produits phytosanitaires d'origine animale, sans bétail, sans engrais issus des déjections animales, sans restes des abattoirs (cornes, sang, plumes, os...). Cette agriculture repose sur l'enrichissement permanent du sol grâce à l'entretien de sa matière organique (humus, paillage, couverture végétale).

Pas d'utilisation d'engrais (fumier solide, lisier etc.) ou d'autres substances issues d'excréments ou de parties de corps animaux...

Fertilité des sols conservée au moyen de sources végétales et minérales, telles que le compost et l'humus, les légumineuses (ex : le trèfle), des substrats de fermentation ou d'autres techniques de fertilisation végétale...

Pas de collage du vin à la gélatine de porc ou de poisson, caséine ou albumine.

Une reconnaissance et un remerciement à la Nature, à notre biodiversité et à tous ses petits partenaires.



Pour ces raisons, nous avons obtenu le Label VEGAN de Expertise Vegan Europe

