



GROUPE ICV

Sélection de vins innovants

www.icv.fr



Dame de Cézelly



Vignobles Cap Leucate

IGP Aude 2016 Cépage : **Muscat Petit Grain** 100 hl PVC : 4,05

Vente au caveau pour consommation au printemps et été.

Process :

- Récolte le matin, sulfitage, éraflage, foulage, enzymage FlashZym L, pressurage direct.
- Décantation statique de jus obtenu de 2h à température ambiante puis chauffage du jus à 75°C (fond de cuves écarté).
- Stabulation à chaud pendant 16h, décantation à chaud.
- Débourbage avec injection d'azote et refroidissement à 18°C.
- Levurage avec oKay®, correction de l'azote assimilable avec Fermaid E Blanc.
- Batonnage sur lies fines en fin de FA.
- Soutirage de mise au propre, sulfitage.
- Mise en bouteille précoce.



Bio Terra



Vignoble de la Voie d'Héraclès, Vergèze (30)

IGP Oc Merlot 2016 Cépage : Merlot 2 500 hl PVC : 6,70

Gamme Bio sans SO2 (disponible également en Cabernet) valorisée en partie par la cave et en partie par un négoce.

Process :

- Bioprotection à la vigne avec apport direct (sans réhydratation) de *Saccharomyces* (oKay®) et *Torulaspota* sur raisin à la récolte.
- Eraflage, foulage.
- Vinification sans apport de SO2, macération courte 6/8 jours (cuves béton traditionnelles).
- Levurage avec oKay® (pas de production de SO2, pas d'éthanal résiduel).
- FML pendant la FA avec ML Prime™ (Lactobacillus plantarum).
- Suivi microbiologique régulier pendant l'élevage.
- Embouteillage stérile, avec maîtrise de l'O2.



HÉRACLÈS
PROMESSE DIVINE

T de Tauch

Vignerons du Mont Tauch, Tuchan (11)

AOP Fitou 2015 Cépages : Carignan, Grenache, Syrah 20 000 cols PVC : 14,50

Niveau ultra premium (une seule référence au-dessus)

Process :

- Raisins sélectionnés.
- Eraflage, foulage, enzymage KzymPlus Rouge.
- MPF, maintien de la température proche de 10°C.
- Inoculation avec la *Torulaspora* de Tandem.
- Délestages 2 fois par jour.
- Consigne température à 25°C à partir du 3ème jour et inoculation de la *Saccharomyces* de Tandem avec GofermProtect dans l'eau de réhydratation.
- Correction de l'azote assimilable avec Fermaid O.
- Décuvage selon dégustation (à environ 25 jours).
- Presses écartées.
- FML avec Elios Alto.

