

Les mangeux d'Pierre

Vignerons du Bugey



Informations générales sur les vins et le domaine.

Le domaine se situe entre 400 et 500 m d'altitude, orienté sud-est sur sol argilo-calcaire. Enherbement spontané et permanent tous les rangs.

Les vignes sont plantées larges, de 2 à 2,5 mètre. L'âge des vignes va de 60 ans pour les plus vieilles à 30 ans pour les plus jeunes. Rendements moyens entre 20 et 30 HL/Ha donnant une certaine concentration dans les vins.

Le domaine a été créé en 2019 et labélisé en agriculture biologique à partir de la vendange 2022.

Les vendanges sont manuelles en caissettes de 13 kg.

Les vins du domaine

Coal

Les mangeux d'Pierre

2022
Chardonnay
Appellation
Région viticole
mise en bouteille
par les vignerons
d'Pierre
signature
à Pierre
et Hélène
07200
L'ÉCLUSE
cuvée
de réserve
Produit
de France
lesmangeux
@gmail.com
13,2% vol
750 ml

Coal 2022

Chardonnay , 13,2%. Vignes de 40 ans, argiles blanches et moraines glaciaires, terre plus profonde. Presse longue de 30 h sur pressoir vertical en bois, pas de débourage , fermentations spontanées en cuve fibre. Elevage dans un foudre de 20 Hl de 24 mois. Vin travaillé par l'élevage, bouche généreuse, minéralité bien centrée, allonge délicate

en finale. 2600 bouteilles. **Label AB**



Les
mangeux
d'Pierre

2023
Pinot noir
Vin de France
sans sulfites
par les mangeux
d'Pierre,
élevage
à Pierre et
Noyau
C2023
sans
sulfites
présent
de France
Intermarché
Bignat.com
12,4% vol
750 ml

Sarabande 2023

Pinot noir, 12,4%. assemblage de 3 parcelles âgées de 30 à 60 ans sur marnes calcaires et argile rouge. Les macération sont d'environ 15 jours, avec 2/3 de grappes entières, et 1/3 d'égrappées, léger pigeage. Levures indigènes et

fermentation malo-lactique faite sous marc. Élevage de 11 mois en cuve inox. Maturité bien complète offrant une bouche souple et ample dominée par des arômes de grenadines et de réglisse, épices et cerises mûres, notes végétales en finale, tanins fins et serrés. 4500 bouteilles et **magnums. Label AB**



Les
mangeux
d'Pierre

2021
Pinot noir
élevage
sans sulfites
mais en bouteille
par les mangeux
d'Pierre,
élevage
à Pierre et
Noyau
C2021
sans
sulfites
présent
de France
Intermarché
Bignat.com
12% vol
750 ml

Elzéard 2021

Pinot noir, 12%. Sélection parcellaire assez précoce âgée de 45 ans, même processus de vinification mais avec un peu plus de grappe entières. Elevage de 21 mois en foudre de 20HL, non filtré et non sulfité. Nez marqué par les épices, noyau de cerise et cacao. Bouche fruité, dense et charnue, surtout pour un millesime léger, équilibrée avec une trace

acide soutenue. Tanins très présents et patinés, offrant une aptitude certaine à la garde. Assurément un vin d'automne/hiver. 1200 bouteilles disponibles à la vente.



Les
mangeux
d'Pierre

2023
Mondeuse
Vin de France
sans sulfites
par les mangeux
d'Pierre,
élevage
à Pierre et
Noyau
C2023
sans
sulfites
présent
de France
Intermarché
Bignat.com
10,9% vol
750 ml

Con Fuoco 2023

Mondeuse, 10,9%. récoltée 25 septembre. Grappes entières, macération sur 6 jours, un foulage et un remontage. Mise en bouteille en juin 2024. Aromatique exubérante sur le cassis et le poivre, bouche serrée et structurée avec une franche acidité. 600 bouteilles. **Label AB**

Vin de négoce



Les
mangeux
d'Pierre

2023
VSG
Méthode traditionnelle
sans sulfites
mais en bouteille
par les mangeux
d'Pierre,
élevage
à Pierre et
Noyau
C2023
sans
sulfites
présent
de France
Intermarché
Bignat.com
10,6% vol
750 ml

Berlance Pétillant 2023

Assemblage de 93 % de molette et de 7 % de Pinot noir. Pétillant sec et rosé, méthode traditionnelle et dégorgé. Vin digeste, léger en alcool, structuré par l'acidité mais aussi par de jolis amers. Le pinot amène des notes fruitées et une légère rondeur. Vin à servir frais. **Label AB**



fin de bouche. **Label AB**

2022
vin de France
cuvée assemblée
par Les mangeux
d'Pierre
récoltant
assemblage
à Parves et
Nattages (Drome)
contient
des sulfites
naturels
de France
lesmangeux
d@gmail.com

11,3 % vol
750 ml



Berlance 23-24

2/3 Muscat et 1/3 Molette en blanc sec assemblage de 2 millésimes, tous deux fermenté en foudre en levure indigène. aromatique marquée par le muscat avec notes végétales et grillées, nez précis et bouche alliant tension et rondeur, fortement emprunte des terroirs très argileux des muscats de la Drome, offrant une texture franche en

Contact

GAEC les mangeux d'Pierre, Emma Pomarel & Michaël Saux Picart

Les mangeux d'Pierre
17 chemin du cerisier
01 300 Parves et Nattages

lesmangeux@gmail.com
Emma : 06 33 15 12 91
Michaël : 06 33 06 86 47
Site : <https://lesmangeuxdpierre.fr/>

