

| | |
|----------------------|---|
| Domaine: | Domaine YOYO |
| Nom du vin: | KM31 |
| Millésime: | 2022 |
| Appellation: | Vin de France |
| Région géographique: | Occitanie |
| Type de vin: | Rouge |
| Contenant: | L 0.75 |
| Cépage: | 10% Grenache noir 10% Carignan 80% Grenache gris |
| Teneur en alcool: | 13.5% |
| Teneur en soufre: | 1 g/hl de SO2 à la mise en bouteille |
| Âge des vignes: | Vignes centenaires sur les hauteurs de Banyuls-sur-Mer |
| Sols: | Vignes en terrasses sur un terroir de schiste noir exposé plein sud et travaillé au cheval |
| Météo annuelle: | La météo de l'année a été belle avec un printemps pluvieux mais pas trop & un été chaud. Automne magnifique jusqu'aux vendanges |
| A la vigne: | Vignes centenaires cultivées en gobelet |
| Vinification: | Vendangé le 19 août 2022 à la main sur des pico-rendements. Macération semi-carbonique de 1 mois en cuve en inox (pied de cuve égrappé), quelques pigeages, Entonné 1 semaine après pressurage et 6 mois d'élevage en barrique de 4 à 6 vins. Mis en bouteille au domaine sans collage ni filtration, zéro ajout de sulfites. |
| Mon ressenti: | Pourquoi KM31? Ça reste un mystère... en tout cas, ce qui ne l'est pas, c'est la beauté et l'élégance de ce vin de terroir puissant sur des arômes de musc et de garrigue qui mettent en avant les vignes centenaires |
| Accords: | Un beau filet de bœuf, une viande en cuisson lente |
| Remarques: | Production de 1'700 btlles & rendement de 5hl/ha |

