

# Domaine Balansa La Vinhota 2023



Unités : 6 bouteilles par caisse  
 Format : 750ml  
 Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Domaine Balansa
Appellation	Vin de France
Région	Languedoc
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Temps de Garde	2-3 ans
Encépagement	Lledoner Pelut & Grenache Noir
Viticulture	Biodynamie.
Vinification	Grenache noir et Lledoner Pelut sont vinifiés en macération carbonique. La macération est de 5 jours.
Sol	Schisto-Calcaire.
Élevage	Elevage en cuve inox, en foudre, et fûts. Elle est sulfitée à 1g/HL à la mise-en-bouteille (total SO2 inférieur à 4mg/L). Vin non collé, non filtré.

**Ce qui le rend unique**

La Vinhota est un vin rouge, assemblage de lledoner pelut (60%) et grenache noir (40%). Les vignes en coteaux, sont issues de sols de schistes du massif des Hautes Corbières. La récolte est logée 1 jour en chambre froide. En cave, les raisins sont éraflés et non foulés. Le pressurage a lieu dans un pressoir pneumatique (à cage ouverte). La cuvaison (macération carbonique) en cuve béton est courte, ne durant qu'environ 5 jours. La vinification est peu interventionniste : levures indigènes, pas de collage ni de filtration et une dose homéopathique de soufre à la mise en