



**CUVEE :** Barre à mine

**CEPAGE :** 100% Sauvignon

**TERROIR :** Ancienne carrière de silex rouges Albiens Argile Kaolinite, Situé sur la commune de Tracy sur Loire.

**DENSITE DE PLANTATION :** 10 000 pieds/ha

**RENDEMENT :** 35-40 hl/ha

**VENDANGE :** Manuelle en caissettes de 10-12 kg

**VINIFICATION :** Vinifié et élevé en foudres et demi-muids pendant 14 à 16 mois sur lies fines.  
Fermentation alcoolique entre 18 et 20°c

**DEGUSTATION :** Le mettre en carafe pour faire ressortir sa minéralité pure, épicée, persistante et saline

**CONSERVATION :** 15 à 20 ans

**CUVEE :** Barre à mine

**GRAPE VARIETY :** 100% Sauvignon

**TYPE OF SOIL :** Former Flint Quarry, Kaolinite clay, located in the village of Tracy-sur-Loire.

**PLANTING DENSITY :** 10 000 vines/ha

**YIELD :** 35-40 hl/ha

**HARVEST :** Manual using 10-12 kg crates

**WINEMAKING :** Vinified and matured in tuns and half tuns for 14 to 16 months on fine lees. Alcoholic fermentation between 18 and 20°c.

**TASTING :** Decant to bring out its pure, spicy, persistent and salty minerality.

**STORAGE :** 15 to 20 years

*La Moynerie*

RN7, 1 La Route Bleue – F 58150 – Saint-Andelain – Tél. +33 (0)3 86 39 14 72 – [lamoynerie@michel-redde.com](mailto:lamoynerie@michel-redde.com)

[www.michel-redde.com](http://www.michel-redde.com)

SAS au capital de 150 000€ - TVA FR41329779284 – RCS 329 779 284 Nevers – FRREX20211725

En 2009, un travail titanesque et unique est réalisé dans une ancienne carrière de silex, appelée " Les Champs des Froids" située sur la commune de Tracy-sur-Loire.

La parcelle magnifiquement exposée Sud-Ouest a nécessité de gigantesques travaux de défrichage, puis de dérochage c'est-à-dire littéralement casser de gros rochers, et pour finir une technique inhabituelle de plantation.

Contrairement à une préparation "classique", celle-ci est réalisée à l'aide d'une grosse pelle de carrière, pour dérocher les blocs de silex monumentaux appelés « cuirasses ». Aussi, nous avons eu recours à une entreprise spécialisée pour les exploser afin de rendre cette parcelle exploitable mécaniquement.

Actuellement 4,5 ha sont plantés. Chaque cep a été planté à la barre à mine, et non à la pioche comme habituellement. La densité est de 10 000 pieds/ha en sélection massale.

Le colossal travail, notamment l'usage de la barre à mine a donné son nom à cette cuvée. Ce nouveau et exceptionnel terroir de l'Appellation est appelé BARRE À MINE.

In 2009, a titanic and unique work was carried out in a former flint quarry, called "Les Champs des Froids" located in the village of Tracy-sur-Loire.

The parcel, magnificently exposed to the southwest, required gigantic clearing, then excavation work, literally breaking large rocks, and finally a unusual planting technique.

Unlike a "classic" preparation, this one is made with a large quarry shovel, to steal the monumental flint blocks called "breastplates". A specialized company blew them up in order to make the plot mechanically exploitable.

Currently 4.5 hectares (11.12 acres) are planted. Each vine stock was planted with a crowbar, and not with a pickaxe as usual. The density is 10,000 vines/ha in mass selection.

The colossal work, especially the use of the crowbar, gave this cuvée its name. This new and exceptional terroir of the appellation is called BARRE À MINE.

*La Moynerie*

RN7, 1 La Route Bleue – F 58150 – Saint-Andelain – Tél. +33 (0)3 86 39 14 72 – [lamoynerie@michel-redde.com](mailto:lamoynerie@michel-redde.com)

[www.michel-redde.com](http://www.michel-redde.com)

SAS au capital de 150 000€ - TVA FR41329779284 – RCS 329 779 284 Nevers – FRREX20211725