

Une cuvée qui lie les deux terroirs du domaine: le Granite et le Gabbro

CÉPAGE

Melon Blanc 100%

AGE VIGNES

26-41 ans

SURFACE

3,5 ha

CULTURE

100% biologique

SOL ET SOUS-SOL

Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de granite et de gabbro dégradées

VENDANGES

Récolte à la main avec tri dans les vignes
Rendement millésime 2022 : 42 hl/ha
Degré d'alcool: 12,5° by vol

VINIFICATION

Pressurage des grappes entières en pressoir pneumatique
Débourbage naturel, levures indigènes, malo-lactique partielle
Fermentation en cuves souterraines verrées sur une durée de 7 semaines.

ÉLEVAGE

En cuve souterraine verrée pendant 13 mois
Teneur en SO2 total < 5,0g/hl

DESCRIPTION

Sa robe limpide s'habille élégamment d'atours d'une couleur jaune dorée avec des reflets d'argent. Le nez révèle une belle fraîcheur sur des notes d'acacia et de zeste de citron.
En bouche, l'attaque est franche et éclatante, légèrement perlante et saline. Le milieu de bouche est ample avec de beaux amers et une finale tendue.

ACCORDS MET / VIN

Moins de 5 ans de vieillissement : tartare d'huitres et algues, bouquet de crevettes.
Au delà de 5 ans, pavé de merlu snaké, ballotine de volaille sauce crémée

DÉGUSTATION

À servir entre 8° C à 10°C

