

*Un Cru communal surprenant, véritable trésor du terroir de Nantes*

<b>CÉPAGE</b>	100% Melon Blanc
<b>AGE DES VIGNES</b>	33 à 87 ans
<b>SURFACE</b>	3,45 ha
<b>CULTURE</b>	100% biologique
<b>SOL ET SOUS-SOL</b>	Granite à deux micas, sables et argile mêlés de galets de quartz
<b>VENDANGES</b>	Récolte à la main avec tri dans les vignes Rendement 27 hl/ha millésime 2019 Degré d'alcool : 13.4° by vol (2019)
<b>VINIFICATION</b>	Pressurage pneumatique de grappes entières Débourbage naturel, Levures indigènes, Contrôle des températures de fermentation, Fermentation en cuves souterraines verrées sur 9 semaines
<b>ÉLEVAGE</b>	En cuve souterraine verrée sur lies de 36 mois Teneur en SO <sub>2</sub> < 6,5g/hl Mise en bouteille : Octobre 2022
<b>DESCRIPTION</b>	Belle robe limpide jaune claire aux reflets dorés. Un nez riche et complexe mêlant à la fois des fruits jaunes mûrs et des notes lactées, beurrées et légèrement citronnées. Une bouche onctueuse et structurée avec une finale tendue et très longue.
<b>ACCORD MET / VIN</b>	Pavée de turbot à la plancha, Sot l'y laisse de volaille et pomme de terre grenaille. Tartare de dorade aux agrumes, œufs mollet et salade salicornes/mâche nantaise
<b>DÉGUSTATION</b>	À servir entre 11° et 14°, ouvrir idéalement la veille ou carafer une heure avant le service. À boire à partir de 3 ans jusqu'à 15 ans à beaucoup plus.

