DOMAINE DES COGNETTES

Autrefois
Vin de France

Ce vin surprenant me rappelle celui de mon grand-père

CÉPAGE	Melon blanc 100%
AGE DES VIGNES	50 ans
SURFACE	0,20 ha
CULTURE	100% biologique
SOL ET SOUS-SOL	Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de granite
VENDANGES	Récolte à la main avec tri dans les vignes Rendement 30 hl/ha millésime 2015 Degré d'alcool: 13,5° by vol.
VINIFICATION	Sélection de pressées, Fermentation en levures indigènes Aucune intervention durant la vinification ou l'élevage, vin non chaptalisé, non sulfité, non filtré ... Fermentation malo lactique finie
ÉLEVAGE	Sur lies de 11-12 mois en barrique de 6 vins Teneur en SO2 <1g/hl, zéro sulfite ajouté Mise en bouteille à la main par gravité
DESCRIPTION	Sa robe s'habille élégamment d'atours d'une couleur jaune cuivré. Le nez s'exprime sur des notes de coings, de pains grillés. Une bouche douce et minérale, plutôt surprenante pour le cépage Melon Blanc.
ACCORDS MET / VIN	Apéritif, volaille au cidre fermier, salade de chèvre chaud
DÉGUSTATION	À servir entre 11° C à 14°C A consommer rapidement après ouverture

Domaine des Cognettes – 25 route de St Crespin, Bournigal - France
Tel : +33 (0)2 40 54 45 62 Email : domainedescognettes@orange.fr
Retrouvez tous nos vins sur http://www.domainedescognettes.com