

Cognetterra Gwenn

vinifié en amphore

Vin de France

Cette cuvée offre une sensation cristalline et de grande pureté, apporté par le mode d'élevage en amphore.

CÉPAGE	Melon blanc 90% - Folle Blanche 10%
AGE DES VIGNES	50 à 60 ans
SURFACE	0,30 ha
CULTURE	100% biologique
SOL ET SOUS-SOL	Vignes sur roche de granite à deux micas plus ou moins dégradée, accompagné de sables, argile et galets de quartz.
VENDANGES	Récolte à la main avec tri dans les vignes Rendement 30 hl/ha millésime 2018 Degré d'alcool: 13,5° by vol.
VINIFICATION	Pressurage grappes entières, mise des jus en jarres additionnés 1/10 de grains de raisin en macération pelliculaire 3-4 semaines avant d'être pressés et additionné au volume de la jarre, Fermentation en levures indigènes, aucun intrant Vinification et élevage en amphore Toscane de 500 litres
ÉLEVAGE	12 mois en Jarre Mise en bouteille en novembre 2019 Sulfitage : 1gr/Hl à la mise
DESCRIPTION	L'argile aide à l'oxygénation lente du vin tout en préservant ses arômes. Sa robe d'une couleur dorée intense. Le nez offre des notes de citron confits et lactées. En bouche, le vin est ample et marqué par des amers légers qui apporte de la complexité et un bel équilibre pour finir sur un belle fraîcheur.
ACCORDS MET / VIN	Seul pour apprécier sa typicité ou il se mariera à merveille avec une sole meunière, un filet de volaille sauce crémée ou un fromage à pâte puissant comme un bleu Auvergne
DÉGUSTATION	À servir entre 11° C à 14°C A consommer rapidement après ouverture

