

Une cuvée insolite qui unie les derniers jus tirés de chaque pressée de melon blanc 2019

CÉPAGE	Melon Blanc
AGE DES VIGNES	6 à 81 ans
SURFACE	22 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 45hl/ha / millésime 2023 Degré : 13° by vol.
VINIFICATION	Pressurage des grappes entières en pressoir pneumatique, pas de débourage, levures indigènes, malo-lactique totale, Vin non filtré Fermentation en cuves souterraines verrées
ÉLEVAGE	Élevage 11 mois en jarre de 500 litres Teneur en SO2 < 2,0g/hl
DESCRIPTION	Cette cuvée unie les derniers jus de chaque parcelle de nos cépages blancs majoritairement Melon Blanc. Ce vin surprenant aux reflets orange et aux arômes "pelliculaires" et floraux est le résultat des derniers jus d'extraction.
ACCORDS MET /VIN	Ce vin se dégustera parfaitement à l'apéritif, avec un fromage affiné comme le comté ou un risotto aux asperges
DÉGUSTATION	À servir à 12°C

