

Une cuvée étonnante issue d'une macération de 6 jours de Sauvignon gris et des jus de pressée de Melon Blanc 2020

CÉPAGE

Sauvignon gris 70%, Melon Blanc 30%

AGE DES VIGNES

de 15 à 60 ans

SURFACE

35 ares

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 1 hl/ha / millésime 2020
Degré : 14° by vol.

VINIFICATION

Macération de 6 jours en grappes entières. Pressurage en pressoir pneumatique, léger débourage, levures indigènes, malo-lactique totale.
Vin non filtré
Fermentation en cuve aérienne

ÉLEVAGE

Élevage en cuve aérienne
Teneur en SO₂ < 2,0g/hl
Mise en bouteille : janvier 2022

DESCRIPTION

Vin aux arômes intenses et frais avec des notes de fruits exotiques et florales, typiques du cépage. La macération pelliculaire de 6 jours sur le Sauvignon gris apporte de beaux amers en fin de bouche.

ACCORDS MET /VIN

Ce vin se dégustera parfaitement à l'apéritif, avec un tajine de poisson et fruits de mer aux épices douces ou une tarte tatin caramélisée au beurre salé et sa glace vanille.

DÉGUSTATION

À servir à 12°C

