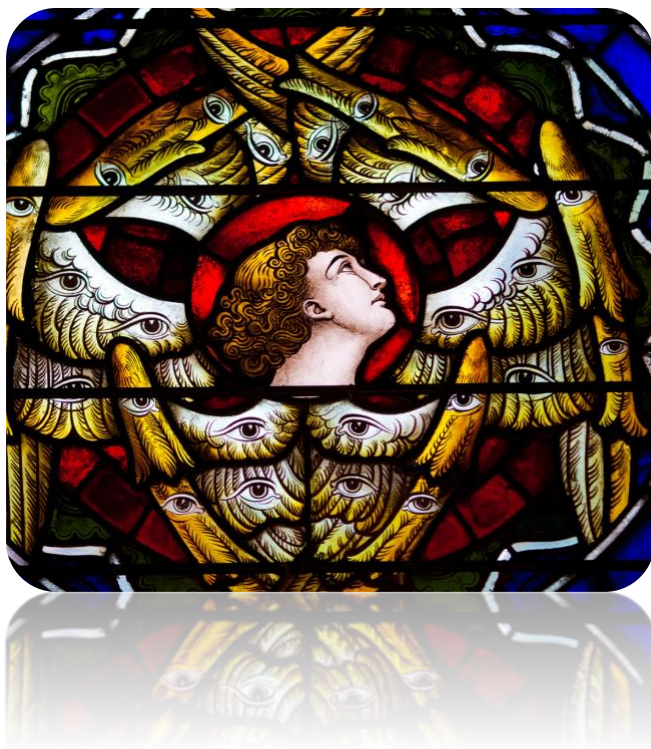




ALPHA

VIN DE FRANCE



CEPAGES :

30% Chenin.
70% Folle Blanche.

TERROIR :

Orientation Sud-Est. Sous-sol d'Orthogneiss

PRODUCTION : autour de 30hl/ha

Labours et griffages des sols, épamprage,
Ébourgeonnage, effeuillage manuel.

TAILLE : Guyot Simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Agriculture Biologique.

Agriculture Biodynamique.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage
de pompes.

Pressurage pneumatique. Aucun débourbage.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Élevage : cuves béton 8/10 mois.

Non filtré, non collé.

COMMENTAIRES :

Nez expressif sur des notes franches de nectarine blanche, de citron jaune et vert, de fleurs blanches, notes évanescences de marguerite.

Avez-vous déjà croqué à pleines dents dans un citron ?

Attaque nette, franche comme un « I », citrique ; un vin très tendu et droit qui développe une amplitude en milieu de bouche pour devenir un poil plus polissé. Fruits jaunes et cédrats, combava en tête, dominant la bouche ; finale qui s'étire sur des notes marines et le zest de pamplemousse.

Un vin hors normes qui vous réveillera au petit déjeuner ! Amateurs de vins blancs du Rhône mollassons et beurrés, passez votre chemin ☺

ACCORDS MET-VIN :

Boulettes d'agneau à la menthe sauce tzatziki.

Sashimis de maquereaux et sardines.

Tajine de poisson & crevettes, sauce gingembre et curcuma, tombée de coriandre.

Boudin aux cèpes, sauce crème au cresson & ciboulette.

Salade de pommes de terre vapeur & anchois de Collioure, copeaux de Granny Smith au paprika.

La bonne quiche lorraine de Mami Ginette.

Rouget grillé, poêlée d'épinards frais et pousses de soja, émulsion à la coriandre.

Curry de chipirons, riz sauvage vapeur & herbes fraîches.

TASTING:

A boire sur 4/5 ans.