



GRANITE

VIN DE FRANCE



CEPAGE : 100 % Melon de Bourgogne.

SURFACE : 3 ha.

AGE DE LA VIGNE : 45-55 ans.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Coteaux orientés SUD-OUEST.

Sol Caillouteux.

Sous-sol : Granite à deux micas

PRODUCTION : 35 hl/ha.

Labours et griffage des sols

Travaux en vert.

TAILLE : Guyot Simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Agriculture Biologique depuis 1975.

Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes. Pressurage pneumatique.

Aucun débourbage.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage sur lies en cuve souterraine Béton.

COMMENTAIRES :

Robe Or blanc. Nez élégant sur des notes minérales prononcées, notes de pierre à fusil et de silex, notes d'agrumes, notes salines. L'attaque est nette et droite, la bouche est cristalline et empreinte d'une très grande pureté ; bouche élancée, grasse et complexe mêlant notes minérales et notes d'agrumes. Un vin doté d'une grande allonge avec une persistance iodée.

ACCORDS MET-VIN :

Tartare de langoustines, zeste de citron vert et de mandarine.

Sushis et sashimis de poisson blanc, bar et dorade...

Coquillages, huîtres affinées, écrevisses.

Carpaccio de Saint Jacques, zestes de combava.

Turbot, Saint Pierre, lotte en sauce.

Raie aux câpres, beurre noisette.

Anguilles à la Provençale.

Bar de ligne sauce huitre et beurre d'algues.

Cuisses de Lapin grillées au romarin, tian de courgettes.

Livarot, Epoisses, Curé Nantais

DEGUSTATION :

Température idéale de service, **10° à 11°C**

A boire sur 10 ans ou plus...