



LUX

VIN DE FRANCE



CEPAGE : Chardonnay.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Orientation Sud-Est.
Sous-sol d'Orthogneiss.

PRODUCTION : 35 hl/ha

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

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 débordage.
Fermentation 100 % en levures indigènes.
Élevage en amphores 12 mois

Non filtré, non collé.

COMMENTAIRES :

Robe couleur blé. Nez élégant sur des notes minérales prononcées, notes d'agrumes, notes délicates de fleurs blanches, de chèvre-feuille, d'amande. Attaque souple, vin très dense, riche, gras et opulent qui développe de jolis amers en milieu de bouche. Élançée, complexe, puissante, la bouche mêle des notes de fruits du verger, fruits à noyau et citrus. Un Chardonnay doté d'une grande allonge mariant tension, puissance, salinité et vibration. A déguster dès aujourd'hui et dans les années à venir.

ACCORDS MET-VIN :

Sushis et sashimis de poisson blanc, bar et dorade...
Poêlée d'ormeaux & légumes sautés du jardin.
Volaille de Challans, mâche Nantaise, caviar Oscietre.
Bar de ligne, émulsion de shitaké, cocos de Paimpol.
Carpaccio de poulpe, ail nouveau et huile d'olive verte.
Carré de Veau, jus réduit et écrasé de pommes de terre.
Langoustines rôties, jus d'avoine & brocolis snackés.
Ris de veau, lard poêlé & vieux parmesan.

DEGUSTATION :

Température idéale de service : **12-13°C**
A boire sur 10 ans.