



SOLE

VIN DE FRANCE



ORIGINE DU VITRAIL :

Eglise St Stephen le Martyr – Omaha - USA.

CEPAGE : 100% Chenin.

SURFACE : 1 hectare.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Vallée de la Loire.

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

PRODUCTION :

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 débouillage.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Élevage : cuves béton

Non filtré, non collé.

COMMENTAIRES :

Nez complexe, expressif et puissant sur des notes d'ananas, de fleurs blanches et notamment de jasmin, notes de poire williams et d'orange sanguine.

Bouche très souple, d'aucuns diraient aqueuse ou avec une touche d'Umami...

Le vin se fait ample, rond et très sapide en bouche avec une digestibilité impressionnante qui vous tire irrésistiblement un petit sourire...

Longue finale finement saline portée par de jolis amers et des notes d'amande verte et de citrus. A déguster dès aujourd'hui et dans les années à venir.

ACCORDS MET-VIN :

Poireau vinaigrette, foie gras cru & échalote confite.

Lieu jaune, légumes acidulés & ail frais.

Une bourriche d'oursins.

Sardines grillées, jus de betterave et fenouil confit.

Gorge de chameau farcie, petits navets rôtis au curcuma, réduction de coriandre & herbes fraîches.

Carpaccio de dorade, combava & pamplemousse.

Encornets flambés au saké, riz thaï vapeur .

Huitres de pleine mer poêlées au piment rouge, salade de wakamé & hijiki, sauce mirin/yuzu.

Brillat Savarin.

TASTING:

A boire sur les 4/5 prochaines années.