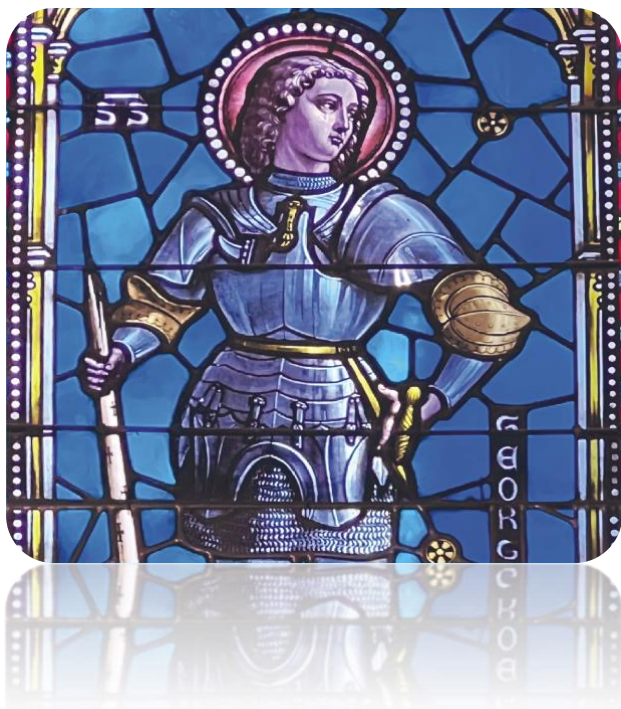




PATRES

VIN DE FRANCE



CEPAGE : Chenin.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Orientation Sud-Est.

Sous-sol d'Orthogneiss.

PRODUCTION : 25 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 débourbage.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Élevage en cuve béton ovoïde pendant 2 ans.

Production très limitée : 1500 bouteilles.

COMMENTAIRES :

Robe couleur blé de printemps. Nez expressif sur des notes minérales mêlant des notes d'agrumes, de clémentines, des notes délicates de fruits jaunes, panier de poires Williams en tête et des notes d'épices douces ; notes prégnantes de badiane et finale mentholée.

Attaque souple et très ample. Le vin est fluide et subtil, délicat, aqueux. La bouche mêle des notes de fruits du verger contrebalancées par la fraîcheur et l'acidité du citrus qui tire vers une finale très salivante. Un Chenin toute en délicatesse, minéral, salin et très sapide.

Amateurs de vins puissants et démonstratifs, passez votre chemin !

Cela n'a pas grand sens mais je dirais que c'est bon comme une bonne rasade d'eau mer... Comprendra qui pourra ☺.

ACCORDS MET-VIN :

Pâté de truite en gelée de pommes Granny Smith.

Bar de ligne en croute de sel.

Nage de St Jacques, infusion de cardamome.

Coquillettes au jambon et Kiri.

Coques cuites à l'étuvée sur lit de salicorne.

Carpaccio de Maigre, suprêmes d'agrumes, poivre de Kâmpôt et huile d'olive verte.

Une poignée d'oursins.

Brochet au beurre blanc.

Risotto aux asperges, ail noir et citron confit.

Chaurice, chèvre frais

DEGUSTATION :

Température idéale de service : **12-13°C**

A boire sur 10 ans...