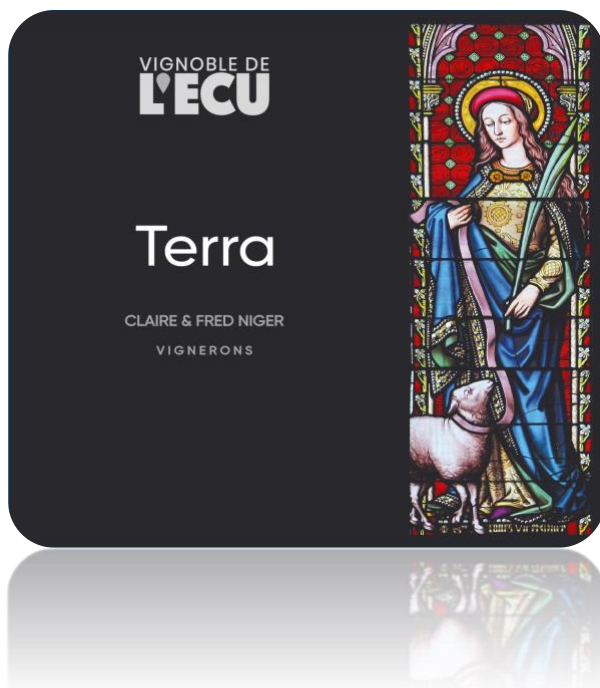




# TERRA

## VIN DE FRANCE



**CEPAGE :** Melon B.

**SURFACE :** 4,5 ha.

**AGE DE LA VIGNE :** 30-35 ans.

**CARACTERISTIQUES DU TERROIR :**

Coteaux orientés OUEST, NORD-OUEST.

Sol Siliceux, sous-sol de roches métamorphiques.

**PRODUCTION :** 40 hl.

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, vendange entière.

Aucun débourage.

Fermentation 100 % levures indigènes.

Élevage sur lies en cuve Béton.

**COMMENTAIRES :**

Ce vin est élaboré et vinifié pour être apprécié dans sa jeunesse, « sur le fruit ».

Robe jaune paille, cristalline. Nez mêlant des notes fumées sur fond d'agrumes et de fleurs blanches, fines notes d'encaustique. La bouche est tapissante, présente un beau volume mais aussi une tension et une fraîcheur marquée.

Cette cuvée accompagnera parfaitement un plateau de fruits de mer, un poisson gras (type maquereau/sardine/saumon) et sera bien sûr le compagnon idéal de votre apéritif.

Évidemment, c'est aussi LA cuvée du domaine pour déguster votre douzaine d'huitres (de Bretagne bien sûr).

**ACCORDS MET-VIN :**

Guacamole épicé, Tapas.

Burger de poisson : filet de colin pané, cœur de romaine, sauce tartare et frites fraîches.

Plateau de charcuterie : terrine de lapin aux herbes, pâté à l'ail, au foie de volaille, andouille de Vire, rosette de Lyon.

Tartines de sardines fumées de Saint Gilles Croix de Vie, copeaux de Parmesan, huile d'olive & citron vert.

Gnocchettis, crevettes snackées au chili et à l'ail nouveau.

Toast à l'avocat, œuf poché et bacon croustillant.

Tartare de dorade, Aioli & zests de Bergamote.

Chèvre frais.

**DEGUSTATION :**

Température idéale de service : 9° à 11°C.

A boire sur 3/4 ans.