



Vin de Paille 2011

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Reculée du val de Vallière, coteau face à Montaigu, exposition sud.
Marnes feuilletées bleues noires argilo-calcaires en ardoises issues du lias.

CULTURE

Vignoble en biodynamie, contrôle et certification par Demeter France depuis 2003 : utilisation bouse de corne (500P), silice (501) et traitements à base de tisanes de plantes. Cette culture permet de conserver les levures indigènes favorisant authenticité et pureté des vins. Vendanges exclusivement manuelles avec tri à la vigne et transport rapide en petite caisse pour ne pas blesser les raisins et utiliser ainsi peu de SO₂ au cours de la vinification.

Cépage : issu d'un assemblage de 30% Chardonnay, 30% Savagnin, 30% Poulsard et 10% Trousseau. 100 kgs de raisins séchés donneront environ 15L de jus

VINIFICATION

Raisins passerillés à savoir séchés sur de la paille ou suspendus au plafond tout l'hiver. Pressurage en février et fermentation très longue de 8 à 10 mois et vieillissement en pièces de chêne avec ouillage régulier. Pas de filtration et très peu de SO₂ à la mise en bouteille effectuée selon le calendrier lunaire (un jour fruit) et bouchage avec du liège naturel marqué au feu.

CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

Alcool : 14.%

Sucres résiduels : 128g/l

SO₂ total : 92mg/L

Vendangé les 25/08 pour le Poulsard, 1/09 pour le Chardonnay et 20/09 pour Savagnin et Trousseau.

Dégustation : robe ambrée à nuances orangée. Bouquet profond avec des notes d'écorce d'orange confite et de pâte de coing et une touche finement miellée. Bouche équilibrée pleine et suave exprimant des saveurs de fruits séchés, avec une touche de fleur de tilleul.

Servir frais en, apéritif ou comme vin de dessert avec du chocolat noir. Accompagne avec délicatesse foie gras et plats sucré salé.

