



Vin jaune 2016

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 : Savagnin blanc et Savagnin jaune avec un rendement à 25hl/Ha afin de maintenir l'équilibre naturel du vin.

VINIFICATION

Fermentation et vieillissement en pièces de chênes durant 7ans sous voile dans nos vieilles caves fraîches du XIII^e siècle, sans ouillage, ni soutirage. Pas de levurage, pas de chaptalisation, ni aucun additif œnologique. Après un tri sélectif seules les meilleures pièces de Savagnin deviendront du Vin Jaune et seront mises en bouteille spéciale de 62cl résultat de la perte d'1L de vin à la fin du vieillissement sous- bois. La mise en bouteille est faite selon le calendrier lunaire (jour racine) et bouchage avec du liège naturel marqué au feu.

CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

2016 : le printemps a été difficile et un mois de juin frais et très pluvieux a facilité un départ violent du mildiou. Mais nos vignes ont bien résisté grâce aux préparats biodynamiques, L'été chaud et sec et un début d'automne très favorable ont permis de rattraper des conditions difficiles du printemps

Alcool : 13%

SO₂ total :40 mg/L

Vendangé du 10 et 11/10/2016

Dégustation : Robe or dorée, nez fin et puissant de fruits secs (noix) et agrumes. Bouche puissante et élégante, vin racé où l'on retrouve la noix avec des notes épicées sur une belle longueur.

Servir à 16°C débouché jusqu'à 24H avant ou passer en carafe, ce vin blanc puissant accompagnera, poissons de mer, viandes relevées avec sauce blanche, champignons saucés épicés et fromages de caractère, voire sur une cuisine exotique.

Vin de grande garde

