

PERCENETTE 2018

GEOGRAPHIE ET TERROIR

Lieu dit « à La Percenette », exposé sud sur la reculée du val de Vallière, face au coteau de Montaigu. Marnes calcaires du lias, schistes cartons riches en argiles gonflantes, kaolinites et pyrites. Très beau terrain avec un micro climat favorable due à la reculée.

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 ou pas de SO₂ au cours de la vinification.

Cépage : Chardonnay d'une sélection massale « melon à queue rouge » issu de notre vignoble avec un rendement limité à 32Hl/Ha afin de maintenir l'équilibre naturel du vin.

VINIFICATION

Pressurage lent ; mis en pièces de chêne de 228L sans débourage, ni soutirage.

Pas de levurage, pas de chaptalisation, ni aucun additif œnologique.

Fermentations et vieillissement dans la même pièce avec bâtonnage pour apporter du gras au vin et ouillage régulier pour mettre en valeur les arômes floraux typiques du cépage. Mis en bouteille un jour « fleur » selon le calendrier lunaire et bouchage avec liège naturel marqué au feu.

CARACTERE DU MILLESIME ET DEGUSTATION

2018 : la récolte a été précoce superbe et généreuse. Les marnes argileuses ont gardé de l'humidité et de la fraîcheur dans les sols, l'été chaud et sec a favorisé une belle maturité.

Alcool : 15,23

SO₂ total : 45mg/L

Vendangé le 21/09/2018

Dégustation : robe or pale, arômes subtils de fleurs blanches, fruits jaunes, de vanille.

Belle attaque en bouche avec une vivacité cristalline

A déguster en apéritif, avec crustacés, sur des poissons grillés, cuisse de grenouille, servi légèrement frais à 11°C.

Garde : 15ans

