



amphora

Caractéristiques techniques :

Cépage : Chenin

Fermentation alcoolique à basse température en Amphore terre cuite conçue selon le nombre d'or

Elevage sur lies fines de fermentation pendant 6 mois.

Mise en bouteille en juin ou septembre selon la dégustation.

Description et commentaires de dégustation :

Voici la cuvée «prestige» du Domaine élaborée à partir du cépage Chenin. Un nez d'une grande pureté avec des notes de fleurs blanches et de pêche. Ce vin élevé en amphore italienne est soyeux, d'une grande finesse et exprime une très belle minéralité.

Accords mets/vins : Tartare de St Jacques aux fruits exotiques, poissons de rivière ou de mer au beurre blanc, fromages à pâtes pressées cuites ou non cuites.

Température de dégustation : Vin à boire frais ou à 13-14°

Origine géologique des sols :

Sols argile à silex datant de l'ère secondaire, de la période du crétacé et de l'époque de sénonien (70 millions d'années). Sol pentu assurant un bon drainage avec un sous-sol calcaire datant du turonien moyen (90 millions d'années). Ces sols sont nommés les « perruches » dans notre jargon quotidien. L'argile offre un pouvoir tampon important, le tout drainé par les cailloux en silex. Au fil du temps le système racinaire peut atteindre les calcaires ce qui donne des vins à forte minéralité, aux arômes fins, délicats, avec en bouche une belle droiture et une pureté affirmée.

