

Vin de Paille



Cépages

Savagnin et Poulsard



Terroir

Marnes grises du Lias et souvent finement litées.



Viticulture

Certifiés Demeter depuis 2010, ce mode de gestion du domaine à renforcer nos vignes. La biodynamie permet aux vins d'exprimer pleinement les qualités et la typicité de notre terroir.



Vinification

Nous faisons sécher ces grappes suspendues pendant 3 à 4 mois. Après pressurage, il ne reste que 10 à 15 litres de jus pour 100 kg de raisins. Au bout de trois ans de vieillissement en tonneaux, il reste 70 à 110 gr de sucre par litre, ce qui le classe dans les vins liquoreux. Vendu seulement en bouteille de 37,5 cl.



Notes dégustations

Un agrément gustatif par l'ODG (organisme de défense et gestion) est obligatoire avant sa mise en marché.

Vins doux, liquoreux, ambrés, robe dorée, arômes de miel, de fruits mûrs, de fruits confits (pruneau, orange).



Accords

Apéritif, il se suffit à lui-même



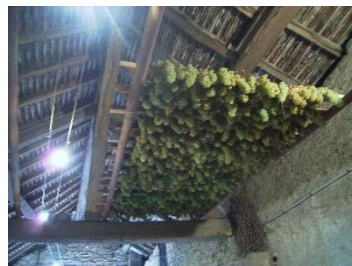
Temps de garde

Temps de garde : plus de cent ans.



Service

Ce vin très rare et très subtil se déguste de 13 à 15° en apéritif après avoir ouvert la bouteille 2 à 3 heures avant.



Grappes de raisins
suspendues pour vin de Paille