



« Imaginez-vous au milieu d'un clos avec une vue panoramique exceptionnelle jusqu'en Vendée, au milieu un moulin, seul, mémoire de ces batailles qui font rage. »



CÉPAGE : chenin blanc

CULTURE : en conversion biologique. Vendanges manuelles avec tri sur la parcelle en petites cagettes aérées de 15kg.

TERROIR : clos de 2ha sur un magnifique terroir de spilites au sol peu profond. Vignes jeunes d'une quinzaine d'années.

VINIFICATION : pressurage lent, débourbage de 24 à 48h, fermentations alcoolique et malo-lactique lentes en levure indigène.

ÉLEVAGE : en barriques de 600l et 225l pendant 11 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION : couleur jaune pale aux reflets verts. Nez frais et fruité. Généreux en attaque, franc et droit. Arômes beurrés, notes de nectarine. Vin très structuré et équilibré. Belle finale persistante.

NOTRE ACCORD : homard, tempura de cèpes, girolles au beurre, ris de veau, poissons de la Loire, tarte à l'abricot.

*Quintessence, profond, généreux, fête*

75 cl, bouchon liège naturel, mise en bouteille au domaine.

17/5/20  
Jancis Robinson

