PARADOXE

CEPAGE : savagnin.

SOL : marnes bleues du Lias.

RECOLTE : Ce vin est élaboré avec des raisins cultivés en biodynamie.
Avant les vendanges, les grappes les plus saines sont sélectionnées puis récoltées manuellement. Disposées délicatement dans des claies, elles sont déposées dans un grenier suffisamment aéré afin que les baies se déshydratent et se concentrent en sucres.

RENDEMENT : 6 HL/HA. Il faut environ 6 Kg de raisins pour obtenir 1 litre de moût. Ce faible rendement nous amène à conditionner ce vin liquoreux dans des bouteilles de 37,5 cl.
La quantité produite est de l'ordre de 5 hl, soit environ 1500 bouteilles.

VINIFICATION : Le séchage peut durer entre 2 et 5 mois selon les conditions climatiques. Les raisins sont alors pratiquement secs. Après un tri minutieux, les grappes sont pressées. Le jus obtenu a une concentration en sucres de l'ordre de 380 g/l.
La fermentation se fait en levures naturelles en fûts de chêne durant trois années.

ELEVAGE : En fût de chêne durant 3 ans.

MISE EN BOUTEILLE : L'alcool obtenu après fermentation est de 11,5 %vol. Il en résulte un liquoreux dont la concentration en sucres résiduels est de 130 g/l. Légère filtration sur terre de silice.

CUEILLE BON

PLANTE BEAU

PINTE BIEN

ROBE : jaune doré

NEZ : arômes d'abricot, agrumes confits et coing

BOUCHE : bel équilibre entre l'alcool, le sucre et l'acidité avec une grande persistance aromatique

ACCORDS METS ET VINS :
Ce vin est d'une grande richesse gustative et demande à être dégusté seul, à l'apéritif par exemple.
Pour les gourmands, il s'apprécie avec le chocolat, les tartes aux fruits, certains foies gras travaillés.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT :
10 ans pour rester sur la fraîcheur et le fruité ; au-delà pour les amateurs de vieux vins liquoreux.

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 12 et 14°C, l'aération lui convient. Ce vin évolue doucement dans le verre, prenez du temps et vous apprécierez ces moments riches que nous offre ce vin liquoreux.