

CUVÉE D'AUTOMNE



CEPAGE : 80 % savagnin et 20 % chardonnay

SOL : argilo-calcaire, avec quelques veines de Marnes Bleues pour le chardonnay ; marnes bleues du lias pour le savagnin.

RECOLTE : manuelle, issue de raisins cultivés en Biodynamie.

RENDEMENT : 35 HL/HA

VINIFICATION :

Traditionnelle en blanc : pressurage pneumatique ; fermentation alcoolique en cuve avec une maîtrise de la température. Levures indigènes. Fermentation malo lactique.

ELEVAGE : en pièces, les fûts sont ouillés, exception faites d'environ 15% des savagnins élevés sous un voile de levure comme pour le Vin Jaune.

Elevage de 15 à 36 mois pour les vins ouillés et de 2 à 3 ans pour les vins sous voile.

MISE EN BOUTEILLE : 14.5%. Légère filtration sur terre de silice.

C
U
E
I
L
L
E

B
O
N

P
I
N
T
E

B
I
E
N

L
A
N
T
E

B
E
A
U

ROBE : jaune doré.

NEZ : belle complexité aromatique concentrée sur les fruits frais, confits et secs

BOUCHE : attaque soyeuse, elle évolue sur un bel équilibre. La finale acide apporte une belle fraîcheur.

ACCORDS METS ET VINS : Escargots à l'ail des ours, poissons, terrines, tartes aux légumes. Fromages affinés, apéritif avec des noix et un vieux comté, cuisine épicée.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT : S'apprécie dès à présent et peut attendre 5 à 6 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 12 et 13°C.

