

# VIN DE LIQUEUR



**CEPAGE** : savagnin

**SOL** : marnes bleues du lias.

**RECOLTE** : manuelle, issue de raisins cultivés en Biodynamie.

**RENDEMENT** : 20 HL/HA

**VINIFICATION** :

Le moût est obtenu après pressurage pneumatique et légèrement débourbé. Un début de fermentation alcoolique commence, mais elle est rapidement stoppée par l'addition d'une Eau de Vie de Vin ( et non de Marc) de notre production.

**ELEVAGE** : 18 mois en pièces de 228l.

**MISE EN BOUTEILLE** : Légère filtration sur terre de silice.  
16.5%vol.

P I N T É B I E N

**ROBE** : jaune paille.

**NEZ** : très complexe, avec des arômes de fruits confits, de fruits secs (noix, noisettes, amandes), de vanille, de confiture de coing, de pomme, de caramel.

**ACCORDS METS ET VINS** : en apéritif, avec du melon, ou même avec du foie gras.  
Sur des desserts aux fruits, comme une tarte aux poires ou une tarte tatin bien caramélisée, des desserts à base de chocolat. Il entre quelquefois dans l'élaboration de certaines recettes, donnant des plats « sucrés-salés » originaux et savoureux.

**POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT** :  
La durée de garde est de 6 ans.

**TEMPERATURE DE SERVICE** :

Pour l'apéritif ou sur le melon : 8 à 10° C  
Sur des desserts et sur le foie gras : 14 à 16° C  
En digestif, il se sert à température ambiante.

C  
U  
E  
I  
L  
L  
E

B  
O  
N

P  
L  
A  
N  
T  
E  
B  
E  
A  
U

