

# VIN DE PAILLE 2018

CEPAGE : Savagnin, Chardonnay et Poulsard.

SOL : Le Savagnin est cultivé sur des Marnes Bleues, et le Chardonnay sur des Marnes Rouges.

RECOLTE : Ce vin est élaboré avec des raisins récoltés manuellement le 18 septembre 2018 et issus de l'agriculture biodynamique : Les grappes les plus saines sont sélectionnées et récoltées manuellement. Disposées délicatement dans des claies, elles sont déposées dans un grenier suffisamment aéré afin que les baies se déshydratent et se concentrent naturellement en sucres.

RENDEMENT : 6 HA /HL

Il faut environ 6 Kg de raisins pour obtenir 1 litre de moût. Ce faible rendement nous amène à utiliser des bouteilles de 37,5 cl. La quantité produite est de l'ordre de 5 hl, soit environ 1500 bouteilles.

VINIFICATION : Après 7 semaines, les raisins sont suffisamment secs. Après un tri minutieux, les grappes sont pressées. Le jus obtenu a une concentration en sucres de l'ordre de 360 g/l. La fermentation se fait en levures naturelles et dure un peu plus de 2 ans avant d'atteindre les 14% exigés par le cahier des charges de l'appellation. Il lui reste encore 130 g/l de sucres résiduels. Ce vin est classé parmi les liquoreux.

ELEVAGE : 3 ans en pièces de 228 litres.

MISE EN BOUTEILLE : 13 juin 2023. 14%vol. Légère filtration sur terre de silice

P I N T E B I E N

L A N T E B E A U



## DEGUSTATION

Ce vin présente une belle couleur jaune paille et un nez complexe de fruits confits et d'épices, dominé par des arômes de coing et de figue. La bouche offre une attaque sucrée et suave, puis elle évolue sur une belle harmonie soutenue par la puissance aromatique. La finale fraîche allège la sucrosité persistante.

## ACCORDS METS ET VIN

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

D'une bonne conservation, le fruité et les épices s'expriment de sa mise en bouteille à 4 ou 5 ans. Au-delà, il évolue sur les fruits confiturés ...

## TEMPÉRATURE 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 le Vin de Paille.



C U E I L L E B O N

