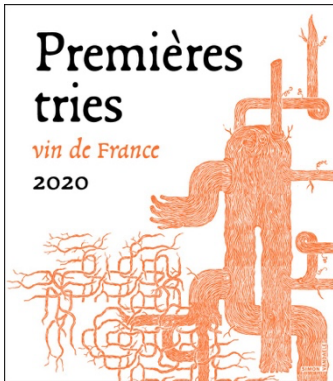


# fiche technique



**GAMME : ASSEMBLAGE**

**PREMIÈRES TRIES**

**2020**

**VIN DE FRANCE**



**L'objectif du domaine**, c'est que chaque cuvée soit une œuvre unique, jamais réalisée auparavant, et qui ne le sera jamais plus – à chacune son moment ou son plaisir !

**L'esprit de cette cuvée** est de sortir des sentiers classiques et plutôt que de travailler sur la concentration, nous avons cherché à laisser la vivacité s'exprimer.

## **GÉOLOGIE**

Schiste vert-gris, parfois pourpré.

## **ENCÉPAGEMENT**

Chenin.

## **MODE DE CULTURE**

La culture de nos vignes est menée de façon traditionnelle et sélective, l'entretien du sol est mécanique, sans désherbage chimique, nos vignes sont protégées par des préparations à base de produits naturels.

## **VINIFICATION**

La fermentation s'est réalisée sous levurage et partiellement pour conserver des sucres résiduels naturels des raisins. Élevage de 12 mois.

## **ANALYSE A LA MISE**

Sulfites : total 86 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 170 mg/L) ; Alcool : 10,5% vol.  
Sucres résiduels : 94 g/L

## **DÉGUSTATION**

Dès l'attaque en bouche, on sent que ces « Premières tries », moins tardives que celles de la cuvée des Violettes, ont permis d'apporter une réelle dynamique à la dégustation.

L'esprit recherché est bien là ! Ce vin reste légèrement liquoreux, mais le cépage et le terroir lui apportent beaucoup d'élégance et de fraîcheur.

## **CONSEILS**

Notre accord préféré : sur un foie gras en terrine ou poêlé, sur une cuisine épicée de type exotique mais aussi sur un Epoisses.

Servir à 7-8°C pour déguster entre 10-12°C.

Garde : 10 ans et plus.

