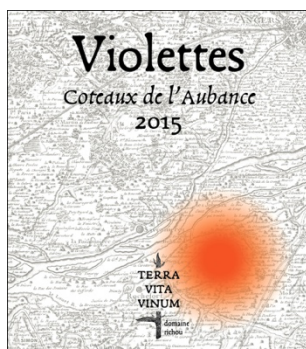


fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

VIOLETTES

2015

AOC COTEAUX DE L'AUBANCE

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 la cuvée est de profiter des millésimes d'exception pour produire un vin... d'exception !

GÉOLOGIE

Roche de Schistes de l'Anjou noir, 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 partielle a permis de conserver des sucres résiduels naturels, élevage de 18 mois, pour partie en barrique.

ANALYSE

Soufre : total 85 mg/L (normes EU : 200 mg/L ; vins bio : 170 mg/L) ; Alcool : 11,8% vol ;
Sucres résiduels : 82,9 g/L

DÉGUSTATION

Les tries successives et le terroir donnent une cuvée de chenin très expressive, toute en finesse et élégance, avec beaucoup de subtilité dans les arômes de pêches et d'agrumes.

CONSEILS

Nos accords préférés : à l'apéritif sur des gougères à la fourme, au fromage sur des pâtes persillées mais aussi au dessert sur un carpaccio d'ananas.

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

Garde : 10 ans et plus.

