

FICHE TECHNIQUE



Origine : vignes plantées en 2020 à Messemé (Vienne - FRANCE)

Cépage : Chenin Blanc

Nature des cultures :

Vignes conduites en Agriculture Biologique avec usage de pratiques biodynamiques (application des préparations 500 et 501 ainsi que de nombreuses tisanes à base de plantes).

Vendanges manuelles plutôt tardives, courant du mois d'octobre.

Vinification :

Eraflage puis macération des raisins avec des fleurs fraîches de houblons en baste italienne pendant 10 jours. Fermentation naturelle.

Pressurage à faible pression dans un pressoir horizontal.

Elevage sur lies de courte durée (2 mois).

Mise en bouteille : ajout de 5 grammes/L de sucres pour une seconde fermentation en bouteilles. Prise de mousse avec les levures naturelles.

Aucun dégorgement, vin non-filtré.

Expression :

Couleur or blanc, légèrement trouble.

Bulles fines avec grande persistance.

Nez incroyablement fin aux notes houblonnées, de litchi, pétale de rose blanche.

Bouche fraîche avec des arômes de pêche blanche et la suavité des bières IPA..

Bonne acidité , bel équilibre en bouche. Vin pétillant très rafraîchissant.

Vous retrouverez dans ce vin tout le travail mené en biodynamie avec la préservation du fruit originel du chenin blanc et l'exaltation des notes houblonnées à travers la minéralité de nos terroirs jurassiques.

A consommer sans modération....