

Vendanges Oubliées

Douceur et finesse des fruits exotiques confits.



Culture : En lutte raisonnée dans le respect des sols et de la biodiversité.

Terroir : Terroir alluvionnaire sablo limoneux enherbé favorable à la récolte tardive. Agriculture raisonnée.

Vinification : Vendange surmaturée, récolte manuelle.

Plusieurs passages de cueillette. Récolte matinale entre Décembre et Janvier (selon les saisons). Pas d'égrappage. Inertage au CO₂ (pour éviter l'adjonction de SO₂) et refroidissement de la vendange par gaz carbonique avant pressurage long (5h) sans séparation des jus de presse. Débourage à froid (10°C) après 24 heures (Turbidité supérieure à 100). Fermentation alcoolique sous contrôle des températures (13°-15°C) pendant 25-30 jours. Fermentation malolactique bloquée.

Elevage : En barriques bordelaises (chêne français) sur lies de fermentation pendant 18 mois dans un chai à barriques tenu à température ambiante (10°) et humidification stable (70% d'humidité) puis stockage en bouteilles dans un chai climatisé (10°) et humidifié (50%) pendant 6 mois.

Dégustation :

Robe : Robe jaune ambrée aux reflets dorés.

Nez : Le nez intense et complexe offre des notes prédominantes de miel, une riche palette d'agrumes (orange, mandarine, pamplemousse...) et de fruits confits (abricot sec, coing).

Bouche : Des saveurs exotiques d'ananas, mangue, coco, citronnelle vanille assorties de notes de pâte de coing, donnent une ampleur et une belle longueur à ce vin moelleux. Rond et gras, ce vin naturellement doux, par son agréable finale vive et légère, affirme un remarquable équilibre.

Notre conseil : Apéritif, Foie gras, crabe, canard rôti, coquilles St Jacques, cuisine exotique pimentée, plats orientaux épicés, fromages persillés (Roquefort, Bleu d'Auvergne), vieux fromages de chèvre et de brebis, melon, sorbets, pâtisseries (tartes aux fruits), galettes bretonnes, desserts au chocolat noir amer, truffes de pur cacao, taboulé de pain d'épice, châtaignes grillées, pain perdu à la fleur d'oranger...

Température de service : Entre 10° et 13°C.

Conservation : 10 ans.

Conditionnement : Bouteille 50cl (Carton de 6).

Médailles et autres récompenses :

Grand Prix St APHRODISE Béziers Méditerranée Oenopole 2009 (Millésime 2006)

Guide GILBERT ET GAILLARD 2010, millésime 2007 noté 86/100

Séduction