



ALAYA

VIN DE FRANCE



ORIGINE DU VITRAIL :

Eglise St Stephen le Martyr – Omaha - USA.

CEPAGE : 100% Pineau d'Aunis.

SURFACE : 1 hectare.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR :

Vallée de la Loire.

Orientation Sud-Est. Sous-sol d'Orthogneiss.

PRODUCTION :

Labours et griffages des sols, épamprage, ébourgeonnage, effeuillage manuel.

TAILLE : Guyot Simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique.

Biodynamie, certifié Biodyvin.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes. Pressurage pneumatique.

Aucun débouillage.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Élevage : 12 mois en amphores

Non filtré, non collé.

PROVENANCE DES RAISINS:

Manoir de la Tête Rouge – Saumur Puy notre Dame

COMMENTAIRES :

Nez subtil et expressif, puissant et délicat à la fois sur des notes de petits fruits rouges compotés, de fleurs bleues, d'épices douces et des notes exacerbées de poivre blanc de Penja.

La bouche est ronde, souple, suave, aérienne portée par des tannins soyeux. Ce vin est l'archétype de la gourmandise mais pas que... Panier de petits fruits rouges, groseille en tête, ce vin fait preuve d'une digestibilité impressionnante

Longue finale portée sur le poivre et des notes évanescences de rose fanée et de guignolet.

A déguster dès aujourd'hui et dans les années à venir.

ACCORDS MET-VIN :

Lotte, sauce américaine et échalotes confites.

Boulettes de veau aux épices douces sur lit de chou vert, coriandre & ail frais.

Une pintade fermière, châtaignes et truffe, jus réduit.

Boudin noir artisanal, écrasée de pommes de terre.

Rouget grillé, poivrons confits au piment d'Espelette.

Parmentier de canard aux pistaches.

Cervelle de porcelet braisée, sauce framboises & wasabi.

Poêlée d'encornets, légumes du soleil et riz thaï vapeur.

Brillat Savarin.

Tarte sablée aux cranberries.

TASTING:

A boire sur les 10/15 prochaines années.

