



ALPHA

VIN DE FRANCE



ORIGINE DU VITRAIL :

Old South Church – Boston - USA.

CEPAGE :

30% Chenin.
70% Folle Blanche.

TERROIR :

Vallée de la Loire.
Orientation Sud-Est. Sous-sol d'Orthogneiss

PRODUCTION : autour de 30hl/ha

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

TAILLE : Guyot Simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Agriculture Biologique.
Agriculture Biodynamique.

Récolte 100 % manuelle.
Réception des vendanges par gravité, aucun usage
de pompes.
Pressurage pneumatique. Aucun débouillage.
Fermentation 100 % en levures indigènes.
Élevage : cuves béton 8/10 mois.

Non filtré, non collé.

COMMENTAIRES:

Nez expressif sur des notes franches de nectarine
blanche, de citron jaune et vert, de fleurs blanches,
notes évanescents de marguerite.

Avez-vous déjà croqué à pleines dents dans un citron ?
Attaque nette, franche comme un « I », citrique ; un vin
très tendu et droit qui développe une amplitude en
milieu de bouche pour devenir un poil plus polissé. Fruits
jaunes et cédrats, combava en tête, dominant la
bouche ; finale qui s'étire sur des notes marines et le
zest de pamplemousse.

Un vin hors normes qui vous réveillera au petit
déjeuner ! Amateurs de vins blancs du Rhône
mollassons et beurrés, passez votre chemin ☺

ACCORDS MET-VIN:

Boulettes d'agneau à la menthe sauce tzatziki.
Sashimis de maquereaux et sardines.
Tajine de poisson & crevettes, sauce gingembre et
curcuma, tombée de coriandre.
Boudin aux cèpes, sauce crème au cresson & ciboulette.
Salade de pommes de terre vapeur & anchois de
Collioure, copeaux de Granny Smith au paprika.
La bonne quiche lorraine de Mami Ginette.
Rouget grillé, poêlée d'épinards frais et pousses de soja,
émulsion à la coriandre.
Curry de chipirons, riz sauvage vapeur & herbes fraîches.

TASTING:

A boire sur 4/5 ans.