



CARPE DIEM

VIN DE FRANCE



ORIGINE DU VITRAIL :

Cathédrale du Mans – Loire.

CEPAGES: Melon B.

SURFACE: 1,2 ha.

TERROIR:

Vallée de la Loire.

Orientation Sud-Est. sous-sol de Granite

PRODUCTION: autour de 30hl/ha

Labours et griffages des sols.

TAILLE: Simple Guyot.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.

Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage en amphores pendant 15 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

COMMENTAIRES:

Nez plein, rond, sur des notes d'agrumes, de fenouil, d'épices, d'herbes médicinales, de laurier. Bouche extrêmement onctueuse, crémeuse et pleine; gros volume, vin riche, profond et délicat. Longue finale.

Un vin vinifié 15 mois en amphores qui montre une nouvelle expression du Melon de Bourgogne.

Laissez cette bouteille tranquillement dans votre cave quelques temps avant de la mettre sur table ou bien faites-lui les honneurs d'un bon passage en carafe.

ACCORDS MET-VIN:

Homard de Bretagne, confit d'endives & safran.

Bar sauvage au fenouil, épices douces marocaines.

Un panier d'oursins (le panier entier).

Sashimis de dorade, zest de Bergamote, wakamé.

Caviar Oscietre (le pot entier).

Aumônière de noix de St Jacques, fondue de poireaux.

Blanquette de turbot, lait de chèvre & chou-fleur.

Risotto crémeux aux cèpes et truffes, coriandre fraîche.

Pintade, chanterelles, marrons et fruits secs.

Cocotte de volaille de Challans, pomme de terre iodée.

Ris de veau rôtis beurre demi-sel, barigoule d'artichauts.

Chou vert, langoustines mi-cuites & kimchi.

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **12°/13°C**

A boire sur 10 ans...