



ORIGINE DE LA MOSAÏQUE:
Musée du Bardo – Tunis

CEPAGE: 100 % Chardonnay.

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 depuis 1975.
Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.
Réception des vendanges par gravité, aucun usage
de pompes.
Pressurage pneumatique.
Aucun débouillage.
Fermentation 100 % en levures indigènes.
Élevage en cuves Béton 12 mois.

Non filtré, non collé.

JANUS

VIN DE FRANCE



COMMENTAIRES:

Nez élégant sur des notes iodées et minérales prononcées, notes d'algue verte, d'agrumes, de citron vert et de zestes de main de Buddha. Attaque franche, vin démonstratif, relativement puissant qui développe de jolis amers et de la souplesse en milieu de bouche, notes de fruits du verger, de zestes d'agrumes. Finale sur le citrus et l'iode. Un vin élevé en cuves béton qui sort définitivement des sentiers battus du Chardonnay.

ACCORDS MET-VIN:

Des moules à l'Escabèche, tout simplement ☺.
Huîtres de Bretagne, gelée de pommes granny, petits pois et jus de coriandre.
Ravioles de gambas, fève de tonka et sa bisque.
Brochette de Saumon & légumes sautés du jardin.
Une Tajine d'agneau, fruits confits et cive fraîche.
Une planche de vraie charcuterie Corse.
Palourdes farcies, ail et persil.
Poulet rôti, noix et sauge, choux de Bruxelles juste saisis.
Seiches snackées, petits pois et coulis Mojito-Estragon.

DEGUSTATION:

Température idéale de service : **9/10°C**
A boire sur 5 ans.