



MARGUERITE

VIN DE FRANCE



ORIGINE DU VITRAIL:

Église St Leu St Gilles - Paris

CEPAGE: 100 % Folle Blanche.

AGE DE LA VIGNE: 60 ans.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR:

Plateau Argilo-Siliceux.

Sous-Sol de gneiss.

PRODUCTION: autour de 30hl/ha

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

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.

Aucun débouillage.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage SUR LIE en cuve Béton pendant **12 mois**.

Non filtré, non collé.

COMMENTAIRES:

Nez mêlant notes minérales et notes maritimes très marquées, varech, iode, notes d'agrumes, notes racinaires, gentiane. L'attaque est nette et droite, le vin montre un volume important en milieu de bouche, fine et franche acidité sur des notes de citron vert ; notes très salines, iodées, grande fraîcheur et belle finale tendue.

Un vin parfait pour votre apéritif ou pour des accords met/vin improbables !

ACCORDS MET-VIN:

Petits coquillages, praires, pétoncles, coques à déguster entre amis sur la terrasse

Asperges vertes, émulsion au beurre blanc fumé

Des huitres de pleine mer.

Cochon basse température, caramel au soja, asperges vertes et fèves

Carpaccio de poulpe, yuzu et huile d'olive

Sardines grillées, nuage de comté et herbes fraîches.

Curry de lotte, riz jasmin et coriandre

Tartare de maquereau, épices Colombo, œuf de caille

Anchois de Collioure

Salade de bigorneaux et huitres à la laitues de mer

Un plateau de Tapas, de belles olives et de quelques tranches de jambon Ibérique

DEGUSTATION:

Température idéale de service : **10°C**

A boire sur 5/6 ans.