



# ORTHOAGNEISS

VIN DE FRANCE



#### ORIGINE DU VITRAIL :

Eglise Notre Dame au Sablon – Bruxelles.

**CEPAGE:** 100 % Melon de Bourgogne.

**SURFACE:** 3 ha.

**AGE DE LA VIGNE:** 45-55 ans.

#### CARACTERISTIQUES DU TERROIR:

Coteaux orientés SUD-EST.

Sol peu profond et granuleux.

Sous-sol : Orthogneiss.

**PRODUCTION:** 35 hl/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, vendange entière.

Aucun débouillage.

Fermentation 100 % levures indigènes.

Elevage SUR LIES en cuve souterraine Béton pendant 15 à 18 mois.

#### COMMENTAIRES:

Robe Or blanc, cristalline. Nez subtil et élégant sur les fruits exotiques et les agrumes, sur des notes de fleurs blanches, d'épices, de cumin, notes de fruits secs, d'amande grillée, notes minérales et iodées. L'attaque est souple, la bouche est complexe et tendue avec un volume imposant.

Finale imposante et salivante sur le pamplemousse rose et le noyau d'amande, notes salines prononcées. A attendre ou à boire de suite ☺ ...

#### ACCORDS MET-VIN:

Soupe Phô, crevettes et shitaké

Curry de poisson, riz blanc thaï, effilochée de concombre.

Cassolette de petits gris.

Huitres chaudes & Sabayon.

Sole meunière & légumes croquants à la vapeur.

Homard breton, réduction de Rivesaltes & Cognac, purée de patates douces à la badiane

Saint Jacques panées au pain d'épices

Seiches flambées au whisky, purée de butternut

Estouffade de perdrix, choux Kale façon « Desponts »

Crevettes aux épices, chantilly de coriandre

Colombo de poulet

#### DEGUSTATION:

Température idéale de service : **10° à 11°C**

**A boire sur 10 ans.**