



TAURUS

VIN DE FRANCE



ORIGINE DU VITRAIL :

Rosaire de Notre Dame de Paris.

CEPAGE: 100 % Melon de Bourgogne.

SURFACE: 80 ares.

AGE DE LA VIGNE: 55 ans.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR:

Coteaux orientés SUD-OUEST et SUD-EST.

Sous-sol : Granite à deux micas, Orthogneiss.

PRODUCTION: 40 HI/Ha

Labours et griffage des sols. Travaux en vert.

TAILLE: Guyot Simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.

Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes. Pressurage pneumatique.

Aucun débordage.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Élevage : 24 mois sur lies totales.

50% en amphores et 50% en Stockinger (Double barriques autrichiennes)

Assemblage en cuves pendant 2 mois avant mise en bouteille.

Non filtré, non collé.

COMMENTAIRES:

Robe blé tendre. Nez élégant sur des notes minérales prononcées, notes d'agrumes, citron et pamplemousse, notes délicates de fleurs blanches, fruits secs, amande, notes toastées. Bouche grasse, opulente et contrebalancée par une fine acidité, une vivacité qui porte l'équilibre de ce vin. Elancée, complexe, puissante, la bouche mêle des notes de fruits du verger, de poire, d'abricot, de rhubarbe et de réglisse. Un vin doté d'une grande allonge, finale sur le poivre blanc. A déguster entre amateurs ou simplement entre ami(e)s.

ACCORDS MET-VIN:

Tartare de langoustines, jus de betterave & crème perlée à l'anguille fumée.

Carpaccio de Saint Jacques, yuzu, émulsion aux oursins.

Sashimis de Bar et de Dorade sauvage.

Poêlée d'ormeaux

Turbot rôti au beurre demi-sel, butternut, huile d'herbes.

Poularde de Bresse crémée et morilles.

Foie gras poêlé, betteraves rôties, jus de bœuf réduit.

La Bouchée à la Reine de Jean Claude mon boucher.

Asperges sauce mousseline & Ris de veau poelés.

Risotto crémeux de gambas au vieux parmesan.

Pont Lévêque, Livarot, Maroilles, Époisses

DEGUSTATION:

Température idéale de service : **11-12°C**

A boire sur 10 ans.