



Melon & Chêne

Vin de France Blanc



RAISINS : 100% Melon de Bourgogne.

Rendement : 70 hl/hectare. Agriculture biologique.

Situation : Plantée sur des sols limoneux, argileux et peu profonds (moins de 30 cm). Le sous-sol est constitué de schistes et de gneiss. L'âge de la vigne est de 15 ans. Ce vin est issu d'une seule parcelle, la plus jeune de tout le domaine.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Pressurage direct, vinification en cuves souterraines thermorégulées. Le vin est soutiré juste après la fermentation alcoolique pour conserver la fraîcheur du vin. Aucune levure n'est ajoutée et aucun sulfite n'est ajouté avant la fin de la fermentation ; et le moins de sulfites possible.

DÉGUSTATION

Oeil : Jaune pâle avec des reflets dorés.

Nez : Nez très expressif, d'abord sur les fruits blancs, puis ouvert sur des notes florales.

Bouche : Très généreuse et fruitée renforcée par une belle fraîcheur minérale, l'acidité finale donne au vin une belle finale.

VEILLISSEMENT ET ACCORDS AVEC LES METS :

Belle fraîcheur et harmonie pour ce vin qui doit être consommé dans l'année ou peut être conservé jusqu'à 2 ans pour apprécier pleinement son potentiel. Ce vin est idéal pour passer un bon moment entre amis.

GRAPES: 100% Melon de Bourgogne.

Yield: 70 hl/hectare. Organic farming.

Location: Planted on silty, clayey and shallow soils (less than 30 cms). The sub-soil is made of schist and gneiss. The age of the vine is 15 years old. This wine is from a single plot, the youngest of whole estate.

WINEMAKING & MATURING

Direct pressing, wine making in underground thermoregulated vats. The wine is racked just after the alcoholic fermentation to conserved the freshness of the wine. No yeasts add and no sulfites add before the end of fermentation; and minimum of sulfites as possible.

TASTING

Eye: Pale yellow with golden hints.

Nose: Very expressive nose, first on white fruits, then open on floral hints.

Palate: Very generous and fruity reinforced by a beautiful mineral freshness, the final acidity gives to the wine a beautiful ending.

AGING & FOOD PARING:

Beautiful freshness and harmony for this wine which should be consumed in the year or can be kept up to 2 years to fully appreciate its potential. This wine is ideal for good time with friends.