

Les Vignes Dieu

BLANC DE BLANCS - MILLÉSIME 2008

ASSEMBLAGE

100% Chardonnay

TERROIR

Parcelle unique plantée en 1962, terroir de Coulommès la Montagne classé premier cru. Exposition Sud-Est, sol argilo-sableux, sous-sol de calcaire dur

VINIFICATION

- Récolte manuelle, pressurage réalisé dans les 4 heures
- Fermentation alcoolique et élevage réalisés en cuves inox (50%) et barriques de 228 L (50%).
- Fermentation malo-lactique réalisée.
- Élevage sur lies fines de 7 mois avant mise en bouteille.
- Pas de filtration, usage minimum de sulfites (moins de 40mg/l)
- Vieillesse en bouteille de 6 ans minimum
- Dosage : 6 à 8 g/L, liqueur traditionnelle

TYPICITÉ

La profondeur des vieilles vignes de chardonnay
Le premier nez discret et aérien s'enrichit à l'aération de notes de fleurs blanches, de miel d'acacia et de poire bien mure.
D'une belle tonicité, l'attaque amène sur une matière ciselée ou les agrumes se mêlent aux saveurs de fruits blancs et de brioche; la sensation finale persiste sur des notes de pâtisseries, pain grillé et une élégante touche empyreumatique

ACCORDS METS&VIN

Poêlée de ST Jacques aux truffes, truite aux amandes, fromage à pâte pressée cuite (comté, parmesan)

