

# LES VIGNES DIEU

*Blanc de blancs 2011*

## Assemblage

100% Chardonnay.

## Terroir

“**Les vignes-dieu**” est une parcelle unique plantée en 1962, terroir de Coulommès la Montagne classé premier cru.

- Sol sablo-argileux, bien drainé et peu profond ; présence de petits cailloux provenant de l’altération de la roche calcaire ; Exposition Sud-Est.

## Philosophie vigneronne

- Vignoble en conversion vers une agriculture biologique.
- Pas d’usage de composés synthétiques.
- Protection contre le mildiou et l’oïdium avec du sel de cuivre et des sulfates ajoutés à nos préparations de plantes : ortie ; consoude ; prêle et saule préparés par macération ou décoction.
- Préservation de la vie des sols, labourage superficiel sous les rangs.

## 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 malolactique réalisée.
- Elevage sur lies fines de 7 mois avant mise en bouteille.
- Pas de filtration, usage minimum de sulfites (moins de 40mg/l)
- Vieillessement en bouteille de 6 ans minimum.
- Dosage: 2 à 3 g/L, liqueur traditionnelle.

## Typicité

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. L’attaque amène sur une matière ciselée où 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.

