

LA RUPTURE

Conditions pédoclimatiques :

Sols argilo calcaire et colluvions quaternaires
Exposition : Nord -Nord Ouest.
Vignes en pente.

Viticulture :

Cépages : 100% sauvignon blanc.
Densité de plantation : 5000pieds/ha.
Taille courte : cordon de Royat.
Rendements moyens : 25 hl/ha.
Enherbement naturel maîtrisé un rang sur deux, alterné tous les ans.
Buttage et sarclage sous le rang.
Viticulture biodynamique et traitements en phytothérapie.

Vinification :

Pressurage en grappes entières pour libération maximum du jus à basse pression.
Débourbage statique de 48 heures à 9°C.
Fermentation naturelle spontanée en barriques de un vin de l'Allier et des Vosges.
Température de fermentation haute, 27°C.
Batonnage pendant deux mois post FA, malo optionnelle.

Elevage :

Sur lies de fermentation sans soufre dans les mêmes barriques.
Mise en bouteille au printemps suivant.

Notes de dégustation :

Couleur : paille, reflets verts, brillant.
Nez : très minéral, pierre à fusil, silex, légèrement toasté, agrumes confits.
Bouche : attaque franche, magnifique fraîcheur, beaucoup de classe. Atypique. Déroutant !

Accords mets et vins :

Turbot ou Saint Pierre au beurre blanc, Ecrevisses à la nage, Homard rôti aux épices douces, salade de flétan fumé, asperges sauce mousseline, huîtres chaudes.