



VENDANGES RÉCOLTÉES TARDIVEMENT

ESTIME

Le vin n'est pas seulement le fruit d'un travail agronomique et œnologique. Il est l'œuvre d'une relation privilégiée et complice entre un homme et son vignoble. Par une connaissance parfaite de son terroir, seul l'artisan vigneron, témoin constant de la nature et observateur, se permet de repousser loin les limites du potentiel de la vigne et des fruits qu'elle porte à l'automne avancé.



CÉPAGE

Sauvignon Blanc

TERROIR

Marnes kimméridgiennes

LA VINIFICATION

- Récolte effectuée plusieurs semaines après la vendange traditionnelle
- Pressurage direct des raisins passerillés sur pied
- Arrêt naturel de la fermentation par la concentration des sucres
- Elevage en fût de chêne

DÉGUSTATION

Ce vin, d'une robe vieil or, présente des arômes concentrés dus à la récolte en surmaturité et à un élevage précis et soigné. Le nez rappelle les fruits exotiques et les fruits secs (abricot sec, amande). En bouche, le vin est souple et ses tons de miel sont équilibrés par la fraîcheur d'un terroir minéral unique. Très longue persistance aromatique.



Accompagnement

Foie gras poêlé jus passion, canard laqué, homard à l'américaine, crottin de Chavignol affiné en pot de terre, carpaccio d'ananas.



Température de Service

Entre 10 et 12°C



Vieillessement

10 ans et plus



