

Fiche technique
Pléiade
Récolte tardive 2014 (50 Cl)
Vin de France

Commentaires :

Pléiade vous offre un vin aux arômes de coings, de compote de fruits blanc bien murs et une bouche délicatement onctueuse.

Un bel équilibre entre le sucre et l'acidité, 50 Cl de gourmandise fraîche en bouche. Laissez-vous envouter par ce vin 100% Melon de Bourgogne.

Accords gastronomique :

A l'apéritif,

Avec une buche légère mousse poire ou mangue.

Un roquefort ou un foie gras.

Température de service :

Entre 11° et 13°

Garde : 5 à 6 ans

Notre accord culturel : Un haïku (petit poème d'origine japonaise)

Paul-Louis Couchoud (1879-1959)

*« Pour ceux qui sont partis
Pour ceux qui sont restés
Les oies reviennent »*

En hommage à Denis Batard qui a planté cette parcelle, en hommage au caractère immuable de la nature qui se meurt et renait tous les ans.

CÉPAGE :

100% Melon de bourgogne blanc.

Pour cette cuvée : 1000 bouteilles rendement : 40hl /ha

TERROIR :

VINIFICATION :

Les raisins proviennent de notre plus vieille vigne, âgée de plus de 60 ans sur les hauteurs de L'Inlière, un endroit stratégique pour pratiquer le passerillage sur souche.

À la fin du mois de septembre nous effectuons une prétaille de la branche à fruits ce qui favorise le dessèchement naturel du raisin. Il s'agit de faire évaporer l'eau du raisin en l'exposant à l'air et au soleil pour obtenir une concentration des sucres.

Ensuite les fruits sont vendangés à la main et soigneusement sélectionnés, pressés et vinifiés en cuve béton.

Cette technique exige un état sanitaire de la vendange irréprochable c'est pourquoi nous ne pouvons pas garantir que Pléiade naisse tous les ans !