



CARPE DIEM

VIN DE FRANCE

Agriculture Biodynamique

En conversion

CEPAGES:

100 % Melon de Bourgogne.

SURFACE: 1,2 ha.

TERROIR:

Vallée de la Loire.

Orientation Sud-Est. sous-sol de Granite

PRODUCTION: autour de 30hl/ha

Labours et griffages des sols.

2300 bouteilles, 100 Magnums.

TAILLE: Simple Guyot.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.

Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage en **amphores** pendant 15 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

Sans Soufre ajouté.

COMMENTAIRES:

Nez plein, rond, sur des notes d'agrumes, de fenouil, d'épices, d'herbes médicinales, de laurier. Bouche extrêmement onctueuse, crémeuse et pleine ; gros volume, vin riche, profond et délicat. Longue finale.

Un vin vinifié 15 mois en amphores qui montre une nouvelle expression du Melon de Bourgogne.

Laissez cette bouteille tranquillement dans votre cave quelques temps avant de la mettre sur table ou bien faites lui les honneurs d'un bon passage en carafe. A attendre 2 ou 3 ans avant ouverture...

ACCORDS MET-VIN:

Homard & safran

Bar au fenouil

Un panier d'oursins

Sashimis de dorade

Caviar

Aumônière de noix de St Jacques

Blanquette de langoustines et de turbot aux artichauts

Risotto crémeux aux truffes

Pintade, chanterelles, marrons et fruits secs

Cocotte de poulet aux épices

Ris de veau rôti, barigoule d'artichauts

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **12°/13°C**

A boire entre 5 et 10 ans...