La Divina

Méthode traditionnelle

CEPAGES:
30 % Folle Blanche.
30% Chardonnay.
20 % Melon de Bourgogne.
20 % Cabernet.

SURFACE: 2 ha.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR:
Plateaux Argilo-Siliceux.
Sous-sol de Gneiss et Orthogneiss.

PRODUCTION:
Labours et griffage des sols
Travaux en vert.

TAILLE: Guyot Simple.

ACCORDS MET-VIN:
La Divina sera le compagnon idéal de vos apéritifs : blinis de saumon fumé, verrines de Saint Jacques et de poisson cru ou tout simplement avec des gressins au sésame maison ou d'une douzaine d'huitres affinées.
Et pourquoi ne pas vous laissez tenter par un accord sur un bar sauce crémée citronnée, un curry de volaille ou des huitres chaudes ?
Osez, la surprise est dans votre verre…

COMMENTAIRES:
Nez mêlant notes minérales, notes d'herbe sèche, notes fumées, notes d'amande, de fruits blancs, de pomme, d'agrumes. La bouche est précise, vive, dotée d'une fine effervescence et d'une grande fraicheur.
Servez ce vin à l'aveugle à vos convives…
A carafer pour plus de vinosité.

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 avec sélection de jus de goutte. Aucun débourbage.
1 ère fermentation : 100% levures indigènes.
Elevage SUR LIE en cuve souterraine.
Prise de mousse (deuxième fermentation en bouteille avec levures champenoises.) Repos sur lattes 9 mois minimum.

DEGUSTATION:
Température idéale de service, **7° à 9°**
A boire sur 3-4 ans.

Domaine de l'Ecu – 20, La Bretonnière – 44430 Le Landreau – France. Tel : 33 (0)2 40 06 40 91
Email : contact@domaine-ecu.com. Retrouvez tous nos vins sur http://www.domaine-ecu.com