



Domaine en Biodynamie depuis plus de 20 ans

Cuvée Général de la Révolution, Blanc – Vin de France

Cépages : Vermentino, Rosso Brandinca, Riminese, Carcajolo Bianco, Biancone et Paga Debiti.

Degré : 12,5%.

Sol : Arènes granitiques.

Vinification, élevage :

Assemblage des cépages blancs de la parcelle station ampélographique blanc directement dans le pressoir.

Pressurage direct en vendange entière ou égrappé, selon la maturité des rafles. Débourage statique de 24 à 48h. Fermentations alcoolique et élevage en demi-muid et sur lies totales pendant 9 mois puis en cuve inox durant 6-7 mois après assemblage des meilleurs lots. La fermentation malolactique n'est pas souhaitée et est bloqué par le froid et le SO₂.

Stabilisation tartrique naturelle par maintien au froid. Filtration lors de la mise en bouteille. Élevage en bouteille de 6 mois minimum.

Dégustation :

A l'œil, Ce vin est limpide et brillant, sa robe est jaune avec des reflets dorés.

Au nez, différents arômes de fleurs se déploient par vagues successives : tilleul, violette et jonquille. De délicates notes marine apparaissent ensuite, évoquant des notes d'embruns et de coquillages. Des senteurs de menthe sauvage et de fenouil, mais aussi de fruit comme la prune jaune et de la goyave se font sentir après cela.



En bouche, l'attaque est vive et franche, bien contrebalancé par le coté soyeux, ample et le touché velouté, de ce millésime solaire. Le milieu et la fin de bouche sont toniques, bien équilibré avec l'ampleur du coté fruité, complexe et subtil, portée par des saveurs d'épices et de zestes d'agrumes confits. La minéralité saline et délicatement amère rayonne et font la persistance de ce vin

Robe dorée très limpide. Au nez, une farandole d'arômes : jonquille, lys, fenouil, huile d'amande douce noisette et praliné, pâte à gaufre, pignon, thym, citron, fruit de la passion, poire pochée, goyave. En bouche un toucher velouté. Ampleur considérable. Superbe équilibre entre gras et fraîcheur, beaucoup de droiture. Énorme persistance minérale et fruitée.

Suggestions :

Ouvrir 1h avant, servir en carafe à 12°C. Ce vin se dégustera bien avec un éventail de poissons nobles.

