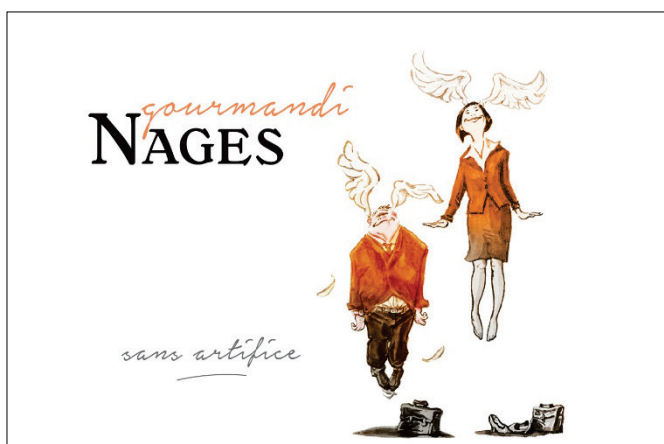


Gourmandi NAGES



A la recherche de vrais vins de plaisirs, cette cuvée s'est affranchie des carcans de l'appellation et de l'œnologie moderne. Elle est donc d'un degré modéré, fermentée en levures indigènes avec une utilisation minimaliste de soufre, sans millésime, et en Vin de France pour une plus grande liberté.

Véritable gourmandise à l'équilibre aérien, sa fermentation interrompue à 10% d'alcool lui laisse un peu de sucre résiduel et une grande vivacité. Voici un merveilleux vin d'apéritif ou de dessert au degré d'alcool raisonnable.

Terroir : argilo limoneux avec présence de calcaire en sous-sol – Vin de France

Cépages : Viognier, Roussanne et Colombard

Vinification :

- récolte avec éraflage à 100% suivi de tri pour ne garder que les baies entières
- macération pelliculaire à basse température sans ajout de SO₂ pendant 12 heures
- fermentation en cuve à basse température
- filtration tangentielle puis réfrigération à 1°C pour interrompre la fermentation avec environ 50 gr de sucre résiduel et 10% d'alcool
- mise en bouteille en octobre

Dégustation :

- Robe : trame d'or surpiquée de vert
- Nez : coup de foudre entre l'abricot et la clémentine
- Bouche : mariage heureux du croquant et de la fraîcheur. Ils eurent beaucoup des petits fruits...

Distinctions :

Médaille d'or – Concours Anivin de France 2023

Garde : à apprécier dès maintenant.

Accord Mets/Vin : servir entre 6 et 8°C



fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	sauces	desserts
roquefort	fois gras	carottes	badiane	plancha	caramel	poires anisées
gorgonzola	boudin blanc	courges	menthe	poêlé	salsa	sorbet
		coing	coriandre	cru	chocolat	salade d'agrumes