

Ce sont des Vins Naturels : du jus de raisin fermenté, élevé et mise en bouteille sans filtration, ni intrants. Une palette aromatique originale et une bouche large, généreuse sans les contraintes des sulfites... Du vin bio et bon!

AMARÓS VIN DE FRANCE

Un vin orange

Le principe est de vinifier des raisins blancs comme s'ils étaient rouges : une histoire toscane et géorgienne depuis des millénaires...

Outre la structure apportée, les tanins provenant de la pellicule protègent le vin et se combinent à l'acidité naturelle du Gros Manseng : **un jouet pour les amateurs de mariages mets et vins !**

La première cuvée de 600 bouteilles a été produite en 2009 avec une macération de 3 semaines. En 2011, deuxième cuvée avec 6 semaines de macération. Ces 2 cuvées ont eu besoin de plusieurs années de vieillissement.

Nous avons renouvelé l'expérience avec une sélection de raisins de Gros Manseng en 2015 et 3 mois de macération : affaire à suivre...

Cépage: 100% Gros Manseng

Accords: Idéal pour la cuisine épicée, une belle pintade confite, une lotte poêlé au chorizo, et des légumes rôtis.

« ...il est mis en face d'un bouillon relevé (tomkakaï façon William Ledeuil) avec des ravioles de volaille : là il a trouvé ses marques : la puissance du vin se développe autour des épices du plat. Il rehausse la finesse des ravioles. Vraiment super ! Il nous en reste un petit verre au moment des fromages et là, surprise, il s'accorde avec une tomme de brebis moelleuse et surtout avec un caussenard assez relevé. Bon, je crois qu'on commence à comprendre comment l'appivoiser... » CF Notes de Mr Deschene en Belgique



**Bouteille
Bx Grand Vin Antique
Disponible
en 75cl**

