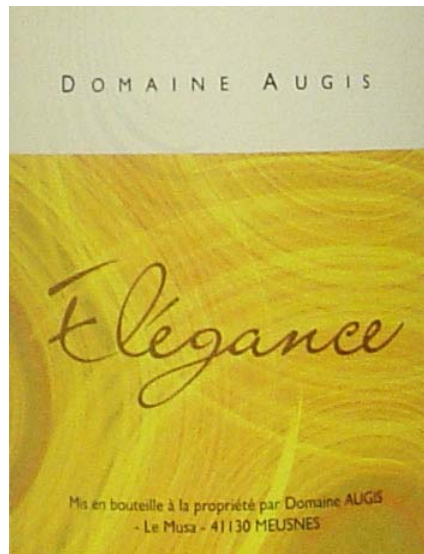


Cuvée Éléance

Ce vin est issu d'une seule parcelle du Domaine appelée « le Calvaire », une macération de 8 à 14h à lieu dès la récolte, les jus sont immédiatement mis en fût de 400 l (fût non neufs), la fermentation alcoolique dure environ 6 mois, puis sans aucun soutirage nous laissons le vin s'épanouir sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteilles. Éléance est très long en bouche avec des arômes d'agrumes, à consommer de préférence à l'apéritif ou sur un poisson en sauce.



Cépage utilisé : Sauvignon Blanc

Terroir : Argile à Silex

Age des vignes : 15 ans

Culture : Enherbement entre rangs, tonte 2 fois par an

Pas d'engrais chimique, pas de fongicide anti Botrytis, effeuillage sur une face

Maîtrise des rendements environ 50 à 60 hls par an

Vendange : Machine avec trieur embarqué

Vinification : Macération Pelliculaire pendant 14 heures, puis pressurage, trie des jus, puis mise en barriques après débourage au froid de 24 heures et fermentation en barriques de 400 litres (pas de bois neuf) pendant 4 à 8 mois selon les années sans aucun soutirage

Dégustation : Agrumes, fruit exotiques, longueur en bouche caractérise cette cuvée

Servir à 8 degrés en apéritif ou avec des poissons en sauce