

by Jeff Carrel Point De Vue

Conversion vers l'Agriculture Biologique



Parce qu'il n'est pas commun d'exprimer ce que l'on pense sur un cépage, un savoir-faire et d'en laisser une trace, laissons aux autres le plaisir d'échanger, sur le cépage, sur la manière...



JEB DUNNUCK

92



Appellation : VDF Bio

Millésime : 2017

Degré : 13%

Cépages : 70% Riesling / 30% Chardonnay

Terroir :

Riesling sur sable / Chardonnay sur sols argilo-siliceux / Nord-ouest de Béziers / Vignes de 7 ans.

Conduite de la vigne :

Moyenne 4000 pieds par hectare / Conduite en taille rase / Rendement 55hl/ha.

Mode de vinification :

Vendanges manuelles et mécaniques / Pressurage direct / Débourageage par stabulation / Levure indigène / Sans sulfites / Malolactique sur le Chardonnay.

Elevage : En cuve béton sur lies / Sulfitage après assemblage.

Notes de dégustation

Or pâle, brillante.

Un nez expressif, des arômes de fruits jaunes et de fruits exotiques avec une touche d'agrumes vert et de gingembre qui apporte de la fraîcheur.

La bouche est élancée, enrobée par une matière mûre qui tire vers la friandise, le sucre en moins.

La finale est intense, tonique avec le retour de l'ananas et du gingembre.

En accord

Parfait à l'apéritif...

Conseil

Servir entre 8 et 10°C

Garde conseillée : 3 à 4 ans