

Cuvée

« CLUYA blanche »

Vin de paille

Mis en bouteille par Christiane Mondon
Sélectionné par Vin & Pic
« Cave Mondon-Demeure-Rolle »
Paysans Vignerons
20 rue de Bellevue
42560 BOISSET St PRIEST

Cépage : Gewurtz, Viognier, Chasselas

Appellation : Vin de France – bte de 50cL

Vendanges :

Les raisins parfaitement sains sont récoltés à maturité, avec précaution et rangés dans des cagettes, puis mis à sécher sur paille pendant un minimum de 80 jours, pour obtenir leur déshydratation (alcool potentiel de 21°).

Vinification :

Pressurage direct vendange entière à forte pression, suivi d'un léger débourage. Fermentation en fut de chêne, à basse température (17°), pendant plusieurs mois, sans ajout de levures ni SO2. Arrêt de la fermentation par réfrigération pour garder des sucres (90g/L de résiduel). Elevage en fût de chêne.

Dégustation :

La robe est jaune soutenue, aux reflets dorés. Le nez est exubérant sur des notes miellées, de fruits exotiques confits (litchi, ananas). L'attaque en bouche est onctueuse avec beaucoup de gras.

Mets :

Apéritifs

Foie gras

Dessert exotique, fruits frais,

Service 10-12°C

