



VIN DE FRANCE
BRUT NATURE



Vin de France La Combe Pilate Effervescent “Esteban”

Le cépage

100 % Viognier.

Le terroir

Argile, galets roulés siliceux, cailloutis et loess calcaires. Zones avec leptynites (roche métamorphique gneissique) granitoides.

Les vendanges

Manuelles et précoces pour préserver toute la fraîcheur gustative et aromatique du cépage.

La vinification

Pressurage direct des grappes entières. Sélection des meilleurs jus en sortie de pressoir. Débourage. Début de fermentation en cuve à basse température (12 °C) jusqu'à environ 9 % d'alcool. Mise en bouteille puis reprise naturelle de la fermentation (prise de mousse sans adjonction de sucre hexogène) jusqu'à environ 10-10,5 % d'alcool final.

L'élevage

Conservation 2 à 3 mois en bouteilles sur lie (élevage dit “sur latte”) après achèvement de la prise de mousse.

La dégustation

Robe : or pâle aux reflets anisés.

Bulles fines et généreuses.

Nez : frais et éclatant. Notes d'agrumes, de fruits à chair jaune et de cailloux frappés.

Bouche : attaque acidulée, bouche fraîche et équilibrée. Bulles élégamment tapissantes.

Notes de zestes de pamplemousse, bergamote et abricot. Finale saline et sapide.

Avec ce vin nous avons aimé : carpaccio de melon et jambon cru, salade de framboises et de fraises au basilic...

Température de dégustation : 7-9°C.

La garde : 2 à 3 ans.

Grape variety

100% Viognier.

Terroir

Clay, siliceous pebbles, calcareous gravel and loess. Areas with granitic leptynites (Gneissic metamorphic rock).

Harvest

Early harvesting by hand to preserve the taste and aromatic freshness of the varietal.

Vinification

Direct pressing of the entire bunches, followed by the selection of the best juices. Settling. Fermentation in low-temperature vats (12°C) until the wine reaches around 9% alcohol. Bottling followed by natural continuation of the fermentation (i.e. “prise de mousse” is achieved without the addition of external sugar) until the sparkling wine reaches around 10-10.5% final alcohol.

Maturing

2-3 months ageing in bottle on the lees (referred to as “sur latte”) after the fermentation is complete.

Tasting

Colour: pale gold with anise tints.

Copious fine bubbles.

Nose: bursting with freshness.

Notes of citrus and chilled yellow-fleshed and stone fruit.

Palate: Tangy on entry, freshness and good balance on the palate, elegantly coated by the bubbles. Notes of grapefruit peel, bergamot and apricot. Tasty, saline finish.

Recommended food pairing: melon carpaccio and raw ham, raspberry and strawberry salad with basil...

Serving temperature: 7-9°C.

Ageing potential: 2-3 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »