



LA COMBE PILATE



ESTEBAN

VIN DE FRANCE
BRUT NATURE

TETRIE184

Vin de France Combe Pilate Effervescent “Esteban”

Le cépage

100 % Viognier.

Le Terroir

Combe fraîche exposée Nord Est. Zone de leptynites (roche métamorphique gneissique) granitoïdes.

Les vendanges

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

La vinification

Sélection drastique des jus en sortie de pressoir. Débourage serré, début de fermentation en cuve à basse température.

L'élevage

Conservation de 12 mois sur lattes en bouteille après achèvement de la prise de mousse. Dégorgement par «méthode de transfert» (filtration à pression constante) sans ajout de liqueur de tirage.

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 :

Tarte abricot pêche de vigne, carpaccio d'agrumes...

Température de dégustation : 7-9°C.

Grape variety

100% Viognier.

Terroir

Cool valley facing north-east. Areas of leptynites (gneissic metamorphic rock) granitoids.

Harvest

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

Vinification

Drastic selection of juices at the press exit. Tight settling, start of fermentation in vats at low temperature.

Maturing

The wine is kept for 12 months on laths in the bottle after it has finished foaming. Disgorged using the «transfer method» (filtration at constant pressure) without the addition of tirage liqueur.

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:

Apricot and vine peach tart, citrus carpaccio.

Serving temperature: 7-9°C.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01

Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter

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

