



 Vin Biologique certifié par FR-BIO-01.  
Organic wine certified by FR-BIO.01

# 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.