

DOMAINE DE L'OUBLIÉE

Existe en blanc 2019 – Vin de France

L'idée de ce vin : Oui , on peut servir Existe en blanc à l'apéritif... à condition de l'agrémenter de noix de Saint Jacques simplement poêlées à la fleur de sel de Batz sur Mer servies sur une fine tranche de lard grillée, ou bien d'une cassolette de poulet à l'indienne, d'une blanquette de veau (ou de la mer!), un bar au beurre blanc... Vous l'avez compris, il faut quand même cuisiner pour ce vin et s'asseoir... autour d'une table ronde et conviviale ! Quand même je ne m'interdis pas un verre d'Existe en blanc un soir de fin d'été, dans le jardin avec Joe Dassin...

Sols : Sur côteau, Argiles à silex brune pâle à grise. Perruches argileuses. Pierrosité de surface de 25 à 50 %. Roche meuble argilo-siliceuse

Cépage : Chenin

Taille en double cordon à 4 à 5 coursons de 2 yeux maximum.

Culture de la vigne selon les principes de la biodynamie.

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Le raisin est ensuite trié sur table avant pressurage lent, très très lent..

Vinifications : Aucun produit œnologique utilisé. Débourage léger. Fermentation en barriques (500L chêne des Vosges) .

Elevage 15 mois dans ces mêmes contenants. Fermentation-élevage sans soutirage.

1 mois en cuve inox pour l'assemblage.

Non filtré.

Sans soufre ajouté

Mis en bouteille le 7 décembre 2020.

Température de service 13-14°.

A boire dans les 10 ans.

Vin biologique certifié FR-BIO-01

Certifié DEMETER

Détails techniques

Date de plantation : plantation de 2003

Rendement : 28 hl/ha

Titre alcool : 13.43°

Sucre résiduel : 1.00 gr/l

Ph : 3.28

So2 total : 16mg/l

Bouchon : Trescases Super Naturel 49/24