

Domaine de l'Ecu "Marguerite" blanc sec 2017



Prix du produit :

63,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): F. Niger (Dom. de L'ECU)

Millésime: 2017

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Marguerite

Cépage dominant: folle blanche

Description brève du produit :

Seulement 1600 bouteilles produites. Un vin unique, sans soufre, peu alcoolisé (11%), issu du cépage Folle Blanche, habituellement plus utilisé à Cognac ! Cépage aussi particulièrement adapté aux sols minéraux du domaine, et sa vinification naturelle donne un résultat bluffant : une explosion de tension et de fraîcheur agrumée (pamplemousse) !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L'ECU
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine de l'Ecu "Marguerite" blanc sec 2017

ATTENTION : ce vin "sans tralala ni chichis à partager entre amis", comme écrit le vigneron sur sa contre étiquette, est parfaitement (hermétiquement !) protégé de l'oxygène jusqu'à sa mise en bouteille, en bon **vin nature** qu'il est. C'est pourquoi il vous faudra **lui laisser le temps de s'aérer** pendant un bon quart d'heure après ouverture et avant dégustation, tout en le laissant au

frais si possible (une gageure !). Encore mieux : un "violent" carafage lui permettra de trouver plus facilement l'oxygène dont il a été privé !

Fiche Technique rédigée par le domaine :

CEPAGE : 100 % Folle Blanche

AGE DE LA VIGNE : 20-25 ans.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR : Plateaux Argilo - Siliceux. Sous-Sol de gneiss.

PRODUCTION : Labours et griffage des sols. Travaux en vert

TAILLE : Guyot Simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Agriculture Biologique depuis 1975.

Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100% manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.

Pressurage pneumatique.

Aucun débourbage.

Fermentation 100% en levures indigènes.

Elevage SUR LIE en cuve souterraine pendant 12 mois

Pas de collage, pas de filtration.

Sans Soufre ajouté

COMMENTAIRES :

Nez mêlant notes minérales et notes maritimes très marquées, varech, iodé, notes d'agrumes, notes racinaires, gentiane. L'attaque est nette et droite, le vin montre un volume important en milieu de bouche, fine acidité sur des notes de citron vert, de pamplemousse ; notes très salines, grande fraîcheur et belle finale. Un vin parfait pour votre apéritif ! Pour les amoureux de vin Nature.

1600 bouteilles produites

ACCORDS MET-VIN :

Coquillages, praires, pétoncles, coques...

Huitres de pleine mer.

Une poignée de crevettes grises

Tapas.

Curry de poisson.

Carpaccio de poulpe, yuzu et huile d'olive

Sardines grillées.

Terrine de maquereaux.
Anchois de Collioure.

DEGUSTATION :

Température idéale de service, 9/10°

A boire sur 2-3 ans.