# Domaine de l'Ecu "Granite" blanc sec 2022

**Prix du produit :**

102,00 €

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE
Vigneron(ne): F. Niger (Dom. de L'ECU)
Millésime: 2022
Appellation: Vin de France (Loire)
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Granite
RVF: 91/100
RVF: 92/100
Cépage dominant: melon de bourgogne
Alcool (%/vol.): 12

**Description brève du produit :**

Un incontournable pour tout amateur de produits de la mer !

**Description du produit :**

## PRÉSENTATION DU DOMAINE DE L’ÉCU
## + TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

**Domaine de l'Ecu "Granite" blanc sec 2022**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **91/100**. *Granite 2022 annonce le ton d'une gamme libérée et joviales. Une version mûre, juteuse et pimpante du melon, jusqu'à*

*cette finale extrêmement salivante. N'hésitez pas l'ouvrir dès à présent.*

**Fiche Technique rédigée par le domaine :**

**Commentaires** : robe or blanc. Nez élégant sur des notes minérales prononcées, notes de pierre à fusil et de silex, notes d'agrumes, notes salines. L'attaque est nette et droite, la bouche est cristalline et empreinte d'une très grande pureté, trame très serrée; bouche élancée, grasse et complexe mêlant notes minérales et notes d'agrumes. Un vin doté d'une grande allonge avec une persistance iodée.

**Accords mets-vin** :
Tartare de langoustines, zeste de citron vert et de mandarine.
Sushis et sashimis de poisson blanc, bar et dorade...
Coquillages, huîtres affinées, écrevisses.
Carpaccio de Saint Jacques, zestes de combava.
Turbot, Saint Pierre, lotte en sauce. Raie aux câpres, beurre noisette.
Anguilles à la Provençale. Bar de ligne sauce huître et beurre d'algues.
Cuisses de Lapin grillées au romarin, tian de courgettes.
Livarot, Epoisses, Curé Nantais

**Cépage** : 100 % Melon de Bourgogne.

**Surface**: 3 ha.

**Age de la vigne** : 45-55 ans.

**Terroir**: coteaux orientés SUD-OUEST. Sol Caillouteux. Sous-sol : Granite à deux micas

**Production** : 35 hl. Labours et griffage des sols, Travaux en vert.

**Vinification et élevage**: 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. Élevage SUR LIE en cuve souterraine béton.

**Dégustation :** Température idéale de service, 10° à 11°C. Attendre 1 an avant de la déguster et à boire sur 10 ans.