

# Domaine de l'Ecu "Granite" blanc sec 2024



Prix du produit :

102,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE  
Vigneron(ne): F. Niger (Dom. de L'ECU)  
Millésime: 2024  
Appellation: Vin de France (Loire)  
Couleur: blanc sec  
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €  
Format: 75cl  
Mode de culture: bio ou biodynamie  
Cuvée: Granite  
Cépage dominant: melon de bourgogne

## Description brève du produit :

Un incontournable pour tout amateur de produits de la mer qui redoute le mal à la tête du lendemain pour cause d'excès de sulfites !

## Description du produit :

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

## Domaine de l'Ecu "Granite" blanc sec 2024

### 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.