

Le Poisson Pilote

Produit qui remonte à la nuit des temps géorgiens



TERROIR : Sauvignon blanc d'une parcelle dite d'aubuis, argilo-silicieux, sur un sous-sol profond calcaire et Pinot gris d'une parcelle argilo-sableux.

RENDEMENT : 2 hl/ha

CEPAGES : Sauvignon blanc à 80% et Pinot gris à 20%.

AGE DES VIGNES : 20 ans

VITICULTURE : Zéro désherbage et zéro insecticides. Fréquence de traitement très largement réduite depuis 15 ans. Vendange manuelle aux heures fraîches du matin, pour préserver de l'oxydation et les arômes de ces cépages si expressifs.

VINIFICATION : Chaque cépage vinifié séparément. En grappes entières. Pendant 25 jours et un pigeage aux pieds pour le Pinot gris et 30 jours et des remontages mensuels pour le Sauvignon blanc. Fermentation lente entre 10 et 14°C sans adjonction d'aucun produit.

ELEVAGE : Elevage sur lies fines pendant 6 mois.

ACCORDS METS ET VINS : Ce vin sera parfait en apéritif, partagé avec d'autres amateurs curieux de nouveauté. Il accompagnera très bien des viandes blanches ou des plats en sauce.

PRODUCTION : 500 bouteilles numérotées en 2020.

SPECIFICITE DU MILLESIME : Rares pluies pendant l'année, été sec, vendange saine et mûre, donnant une grande qualité et de petits volumes.

CONDITIONNEMENT : Présentée en bouteille « feuille morte », 750ml, bouchon aggloméré de liège et goulot ciré.