



Un terroir, une culture, la passion d'un paysan vigneron qui se traduit à travers ses cuvées.



L'ABYME - PARFUM DE JEUNESSE

Une cuvée élaborée par Romain et Thomas, jeunes vignerons, fiers d'avoir reçu leur première médaille d'or au concours des Abymes. Issue d'une parcelle des éboulis du Mont Granier, cette cuvée est tout en **finesse**. Une belle fraîcheur : on y respire la **rose blanche** et le **fruit exotique** délicat et **acidulé**. Une **bouche harmonieuse** et longue, où l'on retrouve le goût du raisin bien mûr.

SURFACE

1 hectare

DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds à l'hectare

CÉPAGE

Jacquère 100 %, cultivée en coteau enherbé sur un sol argilo-calcaire

MODE DE CULTURE

Palissage manuel, amendement organique, lutte raisonnée, ...

AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans, que j'ai personnellement plantées

VINIFICATION

Vendange mécanique : pressurage pneumatique, débourage à froid, fermentation thermorégulée, élevage sur lies fines, bâtonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter du gras et de la longueur en bouche), mise en bouteille après un minimum de 6 mois d'élevage sur lies. Collage et filtration douce pour conserver les arômes.

CONDITIONNEMENT

Bouteille sérigraphiée SAVOIE, bouchon Nomacorc Green, carton de 6 bouteilles

CONSEIL & SERVICE

Déboucher une demi-heure avant de servir, à une température de 10 à 12°C

ACCORD METS & VINS

Apéritif, poisson, raclette, tartiflette, crustacés, ...

