



VIGNERONS DES
TERRES SECRÈTES



La récolte a été réalisée manuellement le 30 octobre 2006 après une belle gelée matinale.

Fermentation alcoolique de plusieurs semaines jusqu'au blocage (lié à l'augmentation du titre alcoométrique. En effet, les levures sont freinées par la présence d'alcool dans leur développement).

SECRET DE LA VIGNERONNE

VIGNOLE ET PRODUCTION

Sélection de parcelles de Chardonnay présentant un bon état sanitaire au moment de la récolte en Septembre. Concentration sur le cep par des phénomènes d'évaporation et le développement de champignons (type Botrytis). Récolte manuelle des grappes lorsque la concentration souhaitée est atteinte.

CARACTERISTIQUES

La fermentation s'arrête quand le degré atteint 14%Vol et le sucre résiduel est de 130g/l. La Fermentation Malo-lactique sera bloquée afin de conserver une acidité suffisante pour soutenir la structure de ce vin particulier.

Une très légère filtration précèdera la mise en bouteille afin de conserver le maximum de matière

CONSEILS DU MAITRE DE CHAIS

Ce liqueureux sera parfait avec un foie gras, un dessert au chocolat...

Conservation possible entre 5 et 10 ans...voir plus



71960 Prissé – France

Bureaux : Tél. 00 33 3 85 37 88 06 – contact@terres-secretes.fr

PRISSÉ – MÂCONNAIS – BOURGOGNE DU SUD

S'Esprit de la Bourgogne