



Cendrillon

2016

REGION	Loire
APPELLATION	AOC Touraine
COULEUR	Blanc
MILLESIME	2016
CEPAGES	Sauvignon Blanc 100%
PARCELLE	Age moyen de la vigne de 40 - 50 ans
TERROIR	Sable éolien sur agiles à silex
EXPOSITION	Coteau exposé Sud
DEGRES	12,5°

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges à la main en septembre 2016 -
Pressurage pneumatique en douceur (3 heures), débourbage 12 heures.
La fermentation naturelle (levures indigènes) est lente, passé en cuve pendant 2 mois.

1/3 du volume de la cuvée a effectué une fermentation en fût de 500 litres. Malolactique faite à 100% sans collage, avec une légère filtration avant la mise en bouteille. L'assemblage des vins est fait 1 mois avant la mise.

Mise en bouteille faite en Mai 2017

DEGUSTATION

Ample, expressif et complexe, ce vin a des arômes salins et citronnés. En bouche, c'est un vin minéral, avec une finale ample et une belle texture. Très original et d'une grande pureté. Cendrillon accompagnera les poissons délicats cuisinés, les fruits de mer ainsi que des fromages de chèvre de la région.

Garde possible : 3-4 ans



ANECDOTE

Cendrillon : « Lorsqu'elle avait fait son ouvrage, elle s'allait mettre au coin de la cheminée, et s'asseoir dans les cendres... » Ce sont de ces cendres dont Charles Perrault veut nous parler.

Les cendres obtenues de sarments du domaine contiennent encore des éléments minéraux de la vie du végétal. Après une dilution, puis une cristallisation, nous concentrons ces éléments pour obtenir une certaine mémoire de la vie passée de la plante.

Le travail sur une parcelle de vignes de cette cuvée est en expérimentation. Les cristaux, concentration de lumière, sont ensuite pulvérisés sur la vigne. C'est un message qu'on lui adresse et sa bonne réception l'aidera à garder toute sa vitalité.

Etiquette signée par notre ami Bertrand Bataille

