# CARPE DIEM

## VIN DE FRANCE

**Agriculture Biodynamique**

**En conversion**

**CEPAGES**:
100 % Melon de Bourgogne.

**SURFACE**: 1,2 ha.

**TERROIR**:
Vallée de la Loire.
Orientation Sud-Est. sous-sol de Granite

**PRODUCTION**: autour de 30hl/ha
Labours et griffages des sols.
**2300 bouteilles, 100 Magnums**.

**TAILLE**: Simple Guyot.

**VINIFICATION ET ELEVAGE**:
**Agriculture Biologique depuis 1975.**
**Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.**

Récolte 100 % manuelle.
Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.
Pressurage pneumatique.
Fermentation 100 % en levures indigènes.
Elevage en **amphores** pendant 15 mois.
Pas de collage, pas de filtration.

**Sans Soufre ajouté.**

**COMMENTAIRES**:

Nez plein, rond, sur des notes d'agrumes, de fenouil, d'épices, d'herbes médicinales, de laurier. Bouche extrêmement onctueuse, crémeuse et pleine ; gros volume, vin riche, profond et délicat. Longue finale.
Un vin vinifié 15 mois en amphores qui montre une nouvelle expression du Melon de Bourgogne.
Laissez cette bouteille tranquillement dans votre cave quelques temps avant de la mettre sur table ou bien faites lui les honneurs d'un bon passage en carafe.
A attendre 2 ou 3 ans avant ouverture…

**ACCORDS MET-VIN**:

Homard & safran
Bar au fenouil
Un panier d'oursins
Sashimis de dorade
Caviar
Aumônière de noix de St Jacques
Blanquette de langoustines et de turbot aux artichauts
Risotto crémeux aux truffes
Pintade, chanterelles, marrons et fruits secs
Cocotte de poulet aux épices
Ris de veau rôtis, barigoule d'artichauts

**DEGUSTATION**:
Température de service idéale: **12°/13°C**
A boire entre 5 et 10 ans…

Domaine de l'Ecu – 20, La Bretonnière – 44430 Le Landreau – France. Tel : +33 (0)2 40 06 40 91
Email : contact@domaine-ecu.com. Retrouvez tous nos vins sur http://www.domaine-ecu.com