



LUX

VIN DE FRANCE



CEPAGE: 100 % Chardonnay.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR:

Vallée de la Loire.
Orientation Sud-Est.
sous-sol d'Orthogneiss.

PRODUCTION: 1862 bouteilles.

Labours et griffages des sols, épamprage,
ébourgeonnage, effeuillage manuel.

TAILLE: Guyot Simple.

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.
Aucun débouillage.
Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage :

Sans ajout de soufre.
Elevage en **amphores** 9 mois
Non filtré, non collé.

COMMENTAIRES:

Robe couleur blé. Nez élégant sur des notes minérales prononcées, notes d'agrumes, notes délicates de fleurs blanches, de chèvrefeuille, d'amande. Attaque souple, vin très dense, riche, gras et opulent qui développe de jolis amers en milieu de bouche. Elancée, complexe, puissante, la bouche mêle des notes de fruits du verger, fruits à noyau et citrus. Un Chardonnay doté d'une grande allonge mariant tension, puissance, salinité et vibration. A déguster dès aujourd'hui et dans les années à venir.

ACCORDS MET-VIN:

Langoustines snackées.
Sushis et sashimis de poisson blanc, bar et dorade...
Poêlée d'ormeaux & légumes sautés du jardin
Turbot, Saint Pierre, bar de ligne
Carpaccio de poulpe, ail et huile d'olive verte
Veau, jus et écrasé de pommes de terre
Ris de veau, lard poêlé & vieux parmesan.

DEGUSTATION:

Température idéale de service : **12-13°C**
Attendre 1 an avant de la déguster et à boire sur 10 ans.