



MARGUERITE

VIN DE FRANCE



CEPAGE: 100 % Folle Blanche.

AGE DE LA VIGNE: 20-25 ans.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR:

Plateaux Argilo-Siliceux.

Sous-Sol de gneiss.

PRODUCTION:

Labours et griffage des sols

Travaux en vert.

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 débourage.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage SUR LIE en cuve souterraine pendant **12 mois**.

Pas de collage, pas de filtration.

Sans Soufre ajouté

COMMENTAIRES:

Nez mêlant notes minérales et notes maritimes très marquées, varech, iode, notes d'agrumes, notes racinaires, gentiane. L'attaque est nette et droite, le vin montre un volume important en milieu de bouche, fine acidité sur des notes de citron vert ; notes très salines, grande fraîcheur et belle finale.

Un vin parfait pour votre apéritif !

Pour les amoureux de vin Nature.

1600 bouteilles produites.

ACCORDS MET-VIN:

Coquillages, praires, pétoncles, coques...

Huitres de pleine mer.

Une poignée de crevettes grises

Tapas.

Curry de poisson.

Carpaccio de poulpe, yuzu et huile d'olive

Sardines grillées.

Terrine de maquereaux.

Anchois de Collioure.

DEGUSTATION:

Température idéale de service, **9/10°**

A boire sur 2-3 ans.