



JANUS

VIN DE FRANCE



CEPAGE: 100 % Chardonnay.

CARACTERISTIQUES DU TERROIR:

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

PRODUCTION:

Labours et griffages des sols, épamprage,
ébourgeonnage, effeuillage manuel.
Mise Juin 2016.

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 :

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

COMMENTAIRES:

Nez simple et élégant sur des notes iodées prononcées de coquilles d'huitres, d'algue verte, notes d'agrumes, citron vert et zestes de main de Buddha. Attaque relativement franche, vin en demi-puissance qui développe de jolis amers et de la souplesse en milieu de bouche, notes de fruits du verger, de zestes d'agrumes. Finale sur le citrus et l'iode. Un Chardonnay simple et efficace vinifié sans So2 ajouté en cuve béton que d'aucuns pourraient appeler « vin de soif ».

Petit carafage conseillé dans sa jeunesse.

ACCORDS MET-VIN:

Une douzaine d'huitres de pleine mer.
Moules à l'Escabèche.
Brochette de Saumon & légumes sautés du jardin.
Une assiette de Bigorneaux et bulots.
Une planche de charcuterie Corse.
Tapas.
Palourdes farcies, ail et persil.

DEGUSTATION:

Température idéale de service : **9/10°C**
A boire sur 5 ans.