



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 élégant sur des notes iodées et minérales prononcées, notes d'algue verte, d'agrumes, de citron vert et de zestes de main de Buddha. Attaque franche, vin démonstratif, relativement puissant 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 vin élevé en cuves béton, vinifié sans SO_2 ajouté qui sort définitivement des sentiers battus du Chardonnay.

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 Tajine aux fruits de mer.
Une planche de vraie charcuterie Corse :-).
Tapas.
Palourdes farcies, ail et persil.

DEGUSTATION:

Température idéale de service : **9/10°C**
A boire sur 5/6 ans.