



CELESTE

VIN DE FRANCE



CEPAGE:

60 % Chardonnay.
40% Folle Blanche.

TERROIR:

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

PRODUCTION: autour de 20hl/ha

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

TAILLE: Guyot Simple.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.
Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.

+ Egrappage à la main du Chardonnay suivi de 8 mois
de **macération sur peaux en amphores.**
+ Egrappage à la main de la Folle Blanche, macération de
1 mois sur peaux suivi d'un **élevage amphores de 1 an.**

Assemblage avant mise en bouteille
Fermentation 100 % en levures indigènes.

Non filtré, non collé.

Sans Soufre ajouté

SO2 total: <15 mg/L

SO2 libre: <10 mg/L

COMMENTAIRES:

Nez expressif sur des notes franches d'iode, d'algues fraîches et de notes citronnées. Attaque vive, vin en tension qui se développe en milieu de bouche pour devenir plus polissé et charmeur. Fraicheur marine vivifiante contrebalancée par un beau volume en bouche, explosion de fruits jaunes et panier de cédrats... Un vin pur, délicat et cristallin.

Une double vinification en macération sur peaux pour sublimer l'élevage en amphores... Une vinification signée Claire Niger ☺

Une bonne heure de carafe lui fera plaisir dans les premières années de sa vie. Grande garde prévisible.

ACCORDS MET-VIN:

Un panier d'oursins.

Des sushis de maquereaux et de sardines.

Carpaccio de Saumon sauvage aux baies roses.

Anchois de Collioure.

Le célèbre Goulasch de Mamie Catherine.

Une bonne grosse louche de Caviar d'Aquitaine.

Un homard de Bretagne, émulsion à la coriandre.

Curry d'Espadon, pousses d'épinards & herbes fraîches.

TASTING:

A boire sur les 10 prochaines années.