



FAUST

VIN DE FRANCE

**CEPAGE:**

100 % Chardonnay.

TERROIR:

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

PRODUCTION:

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

882 bouteilles.

TAILLE: Simple Guyot.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.

Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges, égrappage et encuvage manuel.

Fermentation en levures indigènes sans soufre.

Elevage en **amphores** pendant 7 mois en **macération**.

Pas de collage, pas de filtration.

Mise en bouteille manuelle.

Aucun usage de pompes à aucun moment.

Sans Soufre ajouté

COMMENTAIRES:

Robe tuilée.

Nez flatteur et expressif sur des notes de figue, de coing, d'abricot, de figue séchée, de raisins de Corinthe et d'écorce d'orange amère. Attaque nette, franche, directe ; vin très sec et tendu qui se développe en milieu de bouche pour devenir plus charmeur et joueur, tanins lissés beau volume.

Un vin profond, pur et délicat doté d'un fruit ciselé, notes d'épices douces, de safran. Longue persistance.

Laissez cette bouteille dans votre cave au minimum 1 ou 2 ans avant ouverture...

Un vin vinifié en macération pour sublimer l'élevage en amphores ; grande garde prévisible, long décantage conseillé dans les premières années.

ACCORDS MET-VIN:

Poularde lardée, carottes nouvelles, purée de butternut.

Un dos de canard rosé

Un Pigeonneau et son jus

Un homard de Bretagne au safran

Gibiers à plumes type Bécasse, Pastilla de pigeon.

Un plat autour des épices douces, cardamome et autres épices marocaines.

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **13°/14°C**

A boire à partir de 2 ans et sur 10 ans...