

ATOMES CROCHUS

CHARDONNAY
& PETIT MESLIER COMPLANTÉS

70 %
CHARDONNAY
30 %
PETIT MESLIER



Le moment est venu de sortir l'artillerie lourde.

Ce vin a bénéficié de toute l'attention dont est capable d'y consacrer Cyril. Son exigence se mesure à celle des tables gastronomiques par leur grande maîtrise technique.

Deux cépages blancs, complantés. L'un est un mastodonte, iconique ici comme ailleurs.

L'autre est rare, presque oublié, pourtant typique de sa région car il n'existe nulle part ailleurs. Et s'ils avaient finalement plus en commun que l'on ne pense ?

C'est la question que Cyril s'est posé en élaborant cette pure cuvée de gastronomie à la technique particulièrement précise.

LES SUGGESTIONS CULINAIRES

Un mariage réussi entre deux univers aromatiques qui invite à en faire autant côté fourneaux. Idéal pour les fines bouches, les amateurs de beaux dressages et d'expériences culinaires mémorables.

L'ORGANOLEPTIQUE

Au nez : L'aromatique boisée séduit par ses parfums de réglisse. La vanille fait ensuite son apparition, accompagnée de cacao et de café. Un nez chaleureux, complexe, avec une belle énergie autour des épices, du clou de girofle et du romarin.

En bouche : Sur le palais, le vin est onctueux, voire velouté, signature du travail de bâtonnage en fût. Les tannins tapissent élégamment la bouche et de jolis amers, savoureux, ponctuent la finale énergétique de ce vin de plénitude.

LA TECHNIQUE

100 % cuvée		Assemblage complanté au pressoir	
Fermentation libre et spontanée en fût de chêne		Malo faite	Clarification naturelle
Récolte à pleine maturité		Dosage : 2 g/L (ultra-brut)	Soléra partielle sur lies
Viellissement 5 ans minimum	Élevage en fût de chêne sur lies, 6 mois	Tirage liège et agrafe	

Liqueur de dosage vieillie 8 mois en fût de chêne à base de sucre de canne certifié biologique