



Vin de Paille

Cépage utilisé : Assemblage chardonnay 45%, trousseau 35%, savagnin 10%, ploussard 10%.

Méthode de vinification : Récolté en tout début de vendange, une petite équipe de vendangeur récolte les meilleurs grappes (sanitaire et maturité) en ne prenant que 1 ou 2 grappes par cep. Elles sont transportées dans des cagettes sans être tassée. Une deuxième équipe retire les grappes pour enfin les placer sur des claies grillagées dans une grange. Le séchage durera 3 à 5 mois permettant aux raisins une déshydratation de 70%. Ainsi, les baies se concentrent en sucre et en arôme. Après pressurage des baies regorgeant de sucre, on obtient 15 à 18 litres de moût pour 100 kilos de raisin qui va, alors, fermenter lentement, avant de vieillir en fûts de chêne au moins 2 à 3 ans. Vin naturellement doux titrant environ 15% vol.

Arômes : Fruits confits, miel, pruneau, orange confite.

Accord : Apéritif, foie gras, fromages persillés, desserts et chocolat.