

Domaine Dugois

PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT



VIN DE PAILLE

FICHE TECHNIQUE

Cépage - Assemblage chardonnay, trousseau, savagnin et ploussard

Méthode de vinification

Récolté en tout début de vendange par une petite équipe de vendangeurs à qui l'on demande de choisir une ou deux des plus belles grappes (état sanitaire et maturité) des ceps. Elles sont transportées dans des cagettes sans être tassées. Une seconde équipe fait un nouveau tri pour éliminer les éventuels déchets et enfin les placer sur des claies grillagées dans une grange. Le séchage durera 3 à 5 mois permettant aux raisins une déshydratation de 70% de leur volume. Ainsi, les baies se concentrent en sucre et en arôme. Après pressurage de ces baies regorgeant de sucre, on obtient 15 à 18 litres de moût pour 100 kilos de raisin que l'on laissera fermenter lentement, avant de vieillir en fûts de chêne au moins 2 à 3 ans. Vin naturellement doux titrant environ 15%vol.

Mode Cultural

Certifié Haute Valeur Environnementale depuis l'été 2014, nous avons à cœur de préserver la biodiversité dans notre vignoble. C'est aussi dans ce sens que nous travaillons les sols au printemps, entre les rangs et entre les pieds. Durant la période estivale nous privilégions la tonte et l'utilisation des interceps, cela nous permettant d'éviter les herbicides. En conversion Bio depuis 2019.

Arômes

Fruits confits, pruneau, orange confite, cire d'abeille, figues. avec en bouche des notes subtiles de miel, de pain d'épices, de rose et de citron confit, d'une grande persistance, allie charme et structure.

Accords

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

Production annuelle : bouteilles

