

TETE DE LARD AOC SAUMUR PUY NOTRE DAME

☆ Commentaire de dégustation

Robe rouge Grenat, note de sous bois de torréfaction légèrement animal. La bouche est soyeuse vive complexe et riche. Les tannins sont présent granuleux sans astringence. La texture est crayeuse et la final est longue.

☆ Accords Mets & Vins

- Joue de porc au pains d'épice
- Hamburger de Black Angus
- Saucisse de Morteau aux Lentilles
- Curry Rouge de Bœuf sauce Cacahuète
- Pièces de Bœuf grillées (poire, paleron, bavette d'ail, onglet, araignée...)

☆ Dégustation

- Entre 12 et 15°
- Pas de carafage
- Garde entre 10 et 15 ans

☆ Production

En culture Biologique depuis 1998 – Biodynamie depuis 2010
100 % CABERNET FRANC, Vendange Manuelle sur 2 parcelles, 100% d'argilo calcaire du Turonien
Vignes de sélection clonage sur porte greffe FERCAL âgées de 20 ans, taillées en Guyot-Poussard alterné, enherbement naturel entre les rangs. buttage fait en février puis retiré en avril.
Entretien sous le rang fait en lame inter-ceps durant la période estivale.

Les préparations Biodynamiques sont au nombre minimal de 3 :

- 1 500 Maria Thun en fin d'automne avant le solstice d'hiver
- 1 ou 2 bouses de corne 500 au printemps
- 1 silice de corne 501 après fermeture de la grappe

☆ Vinification

Macération de 6 semaines en infusion sans levurage, sans chaptalisation et sans additif.
L'élevage est fait durant 12 mois en barriques de chêne français de 300 litres, âgées de 10 à 15 ans, puis 4 mois en masse en cuve béton. Un sulfitage est fait juste avant la mise en bouteille au printemps suivant l'élevage.

8300
Bouteilles

0
Magnums

