



Un délice unique, récolté tardivement, qui allie puissance et équilibre, et une bouche aux tons de miel et de fruits tropicaux. La rencontre entre un terroir et un cépage d'exception.

RÉCOLTÉE TARDIVEMENT « Vendange de la Saint-Charles »

TERROIR : Marnes kimméridgiennes

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°C

POTENTIEL DE GARDE : plus de 20 ans

VITICULTURE & TERROIR

- **Vendange récoltée tardivement**, d'une parcelle de **Sauvignon blanc**, dont les raisins sont laissés à mûrir lorsque les conditions climatiques le permettent, afin d'obtenir des raisins très riches en sucre
- Parcelle choisie sur un terroir de **marnes kimméridgiennes**, terroir composé par des fossiles d'huîtres et de moules datant du Jurassique supérieur (150M d'années)
- **Récolte à la main** du raisin pour préserver les baies cueillies à surmaturité de la trituration et de l'oxydation

Nos suggestions gastronomiques

- Foie gras poêlé et son confit de rhubarbe ;
- Une tranche de Fourme d'Ambert ;
- Coquilles Saint-Jacques à l'orange.

DÉGUSTATION

Œil	Vieil or
Nez	Fruits tropicaux et confits, pain d'épice et le miel
Bouche	Puissant, équilibré et une longueur en bouche exceptionnelle

Notre « Vendange de la Saint-Charles » se découvre dans une robe vieil or et libère des arômes de fruits tropicaux et confits. De subtiles notes de pain d'épices et de miel viennent complimenter cette cuvée puissante et équilibrée, qui offre une longueur en bouche rare. Un délice créé de la connivence du vigneron, de la nature et d'un terroir exceptionnel.

VINIFICATION

- **Pressurage lent et soigné** pour extraire le précieux jus concentré en sucres
- **Fermentation alcoolique** réalisée à basse température dans des **fûts de chêne de Tronçais** jusqu'au début de l'hiver, puis arrêtée pour préserver les sucres résiduels caractéristiques de la cuvée
- **Mise au repos en fûts** pendant **15 mois** avant la mise en bouteille

ASSOCIATIONS METS & VINS

Si elle est très agréable seule ou avec un fromage affiné, cette cuvée mettra également en valeur une cuisine gastronomique, raffinée et racée.