

TRÉSORS D'ANTAN

CÉPAGES

RARES & OUBLIÉS



IGP Val de Loire Blanc Trésors d'Antan

IGP Val de Loire, France

Redécouvrez les cépages rares et oubliés du Val de Loire, que passion du terroir et savoir-faire font renaître.

Hors des sentiers battus, quelques vignerons défendent leurs « Trésors d'Antan », et préservent la biodiversité en conservant des parcelles plantées de cépages rares. Ils produisent des vins authentiques et originaux, ayant le sens du partage et de la convivialité.

PRÉSENTATION

Le Pinot Blanc Vrai est un cépage oublié que passion du terroir & savoir-faire font renaître. C'est la variété blanche du Pinot noir observée d'abord en 1895 à Chassagne-Montrachet puis, en 1896 à Nuits-Saint-Georges où il fut différencié du cépage Chardonnay.

VINIFICATION

Vendange des raisins à maturité sur des arômes de type fruits frais. Stabulation à froid du moût (0°C) pendant une semaine permettant d'exacerber ces arômes. Fermentation à température contrôlée (18°C) afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Pinot Blanc Vrai 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir frais entre 10-12°C.

AU NEZ

Arômes intenses et raffinés de fleurs, fruits à chair blanche et miel, accompagnés par une subtile minéralité.

EN BOUCHE

Un vin blanc frais, fruité et souple.

ACCORDS GOURMANDS

C'est un vin particulièrement agréable en bouche et très facile à marier. Il s'accorde à la fois avec les entrées salées, les plats de viandes blanches, les fromages doux et même les desserts.

