

Le Plessis Glain Vieille Vigne 2015 (AOC*)

La minéralité et la puissance du Sèvre et Maine sur Lie

Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2016

Cépage : Melon de Bourgogne.

Terroir : ce sont les vignes les plus âgées du domaine (50 ans), la cuvée Vieille Vigne est issue des terroirs les plus qualitatifs du domaine. Ses sols limono-sableux sur micaschiste donnent un vin puissant et riche.

Vinification : vendangée manuellement, la cuvée Vieille Vigne bénéficie d'un élevage sur lie prolongé (dix mois), accompagné de batonnages périodiques, rapprochés durant les premières semaines et s'éspaçant au fil des mois.

Mise en bouteille : selon la méthode traditionnelle, le vin est soutiré directement de sa lie de fermentation et mis en bouteille à la propriété généralement en juin.

Dégustation :

Oeil : sa robe jaune est relevée de reflets dorés.

Nez : le nez affiche une forte minéralité, des notes de pierre à fusil alliées à des arômes de fruits blancs.

Bouche : puissant en bouche, gras et long, il présentera dans les premiers mois une astringence qui s'estompera au fil du temps. Ses arômes de fruits secs et fruits confits associés à une grande minéralité confère à ce vin une grande complexité.

Accord mets et plats : depuis l'apéritif pour les millésimes les plus récents, en passant par les poissons en sauces, jusqu'aux viandes blanches et fromages pour les millésimes de cinq ans.

Suggestion de garde :

Jusqu'à cinq ans.



Nous serions heureux d'avoir vos propres impressions de dégustations via la rubrique contact.

* AOC : Appellation d'Origine Contrôlée