

FICHE TECHNIQUE

DRYADES

« Au cœur de la forêt vivent les dryades, nymphes protectrices des arbres et plus particulièrement des chênes.

En dégustant ce vin vinifié et élevé en fûts de chêne, vous aurez certainement la chance de rencontrer ces créatures mythiques... »

TYPE DE VIN :

TRANQUILLE

COULEURE :

BLANC

CEPAGE :

CHENIN (90%) ORBOIS/MENU PINEAU (10%)

MILLESIME :

2022 (production 4000bt)

TAV :

13%vol

EQUILIBRE :

SEC (3gr/l)

TERROIR :

ARGILES A SILEX

AGE DES VIGNES :

50-100 ANS

VINIFICATION / ELEVAGE :

Vendange manuelle en caisses, pressurage pneumatique, débouillage à froid.

100% levures indigènes

Fermentation + élevage en barriques 400l (2/3) et jarre en en grès (1/3). Elevage 10 mois sur lies. Filtration avant mise en bouteille. Mise en bouteille septembre 2023. SO2 total : 45 mg/L

DESCRIPTIF GUSTATIF / ACCORDS :

Nez complexe entre arômes fruités, et floraux, miel, boisé fondu.

La bouche d'une vaste complexité, est riche, doté d'un équilibre idéal entre minéralité et rondeur. Elle est marquée par la concentration, la richesse et maturité des arômes. Vin salivant, doté d'une belle persistance aromatique et gustative, finissant sur la rondeur.

Idéal sur les poissons et viandes blanches en sauce, fromages.

DISTINCTIONS :

Noté 92 sur 100 par le guide Robert Parker

