

Phileas

2019

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie - Blanc



Appellation	AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie
Pays	France
Couleur	Blanc
Millésime	2019
Degré alcoolique	12.0°

Description du millésime

Phileas, c'est un état d'esprit, la liberté de penser et de s'exprimer. A l'image du héros du Tour du Monde en 80 jours de Jules Verne, ce vin est une quête de vérité : celle de notre terroir et de nos sols de schiste.

Fiche technique

Cépages	Melon de Bourgogne
Travail de la vigne	Dans la démarche de sols vivants, nous travaillons légèrement les sols sans les retourner. Utilisation des outils de bio contrôle, pulvérisation de préparations biodynamiques.
Vinification	Pressurage direct, débouillage de 24 heures à 13°C environ. Contrôle des températures de fermentation. Elevage sur lie pendant 8 mois, en cuves enterrées. Sulfitage limité.
Élevage	En cuves enterrées, sur lie. Léger bâtonnage sur 20 % de l'assemblage.
Préparation	Inertage de la cuve d'assemblage, pompage très lent pour limiter l'oxygénation.
Mise en bouteille	Légère filtration sur terre. Mise sous gaz inerte, 22 mg/L de soufre libre pour 80 mg/L de SO2 total.
Température de service	10 à 12°C
Conseils de dégustation	Tension et minéralité pour cette cuvée pleine de caractère et de personnalité. Parfait avec fruits de mer et poissons crus, avec une charcuterie et des rillettes, avec une viande blanche en sauce ou un ris de veau. Bel accord également pour accompagner la cuisine asiatique.

Cyrus

2019

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie - Blanc



Appellation AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lie

Pays France

Couleur Blanc

Millésime 2019

Degré alcoolique 11.0°

Description du millésime

Cyrus est le héros ingénieux de L'île Mystérieuse de Jules Verne. A son image, cette cuvée est une aventure : ni insecticide, ni herbicide, paillage sous le rang. Après des vendanges manuelles, l'exploration continue sans débourage, en levures indigènes et sans sulfites. Bonne découverte !

Fiche technique

Cépages	Melon de Bourgogne.
Travail de la vigne	Dans la démarche de sols vivants, l'intercep est couvert (foin naturel, bois raméal fragmenté). Utilisation des outils de bio contrôle, pulvérisation de préparations biodynamiques.
Vinification	Pressurage lent et continu, sans rebêche. Pas de débourage, mise en fermentation avec les levures de la parcelle, via un pied de cuve. Aucun intrant.
Élevage	En cuve, sans aucune manipulation. Suivi analytique et gustatif régulier.
Mise en bouteille	Légère filtration. Mise en jour fruit, sous gaz neutre, pour éviter l'oxydation.
Température de service	10 à 12°C
Conseils de dégustation	Une expression nature du cépage Melon de Bourgogne, à déguster pour le plaisir et la découverte.



Ardan

2019

Rouge

Pays	France
Couleur	Rouge
Millésime	2019
Degré alcoolique	12.5°

Description du millésime

Ardan, héros de De la Terre à la Lune de Jules Verne, incarne l'audace. A son image, cette cuvée pleine de fruits et de soleil, qui rappelle les belles cerises de l'été, révèle nos convictions. Après des vendanges manuelles avec un tri exigeant pour une récolte très saine, la macération semi-carbonique de 7 jours fut un beau défi.

Fiche technique

Cépages	Gamay
Travail de la vigne	Dans la démarche de sols vivants, nous travaillons légèrement les sols sans les retourner. Désherbage à la binette sous le rang, effeuillage manuel. Vendanges à la main avec un tri sévère.
Vinification	En macération semi-carbonique pendant 7 jours. Décuvage et pressurage pour une fermentation en cuve. Léger sulfitage après la malo (2 g).
Élevage	Trois soutirages par gravité. Analyses régulières pour un suivi rigoureux.
Préparation	Léger sulfitage 6 jours avant la mise. Pas de collage.
Mise en bouteille	Mise sous gaz inerte, sans filtration.
Température de service	15°C
Conseils de dégustation	Un vrai canon à partager entre amis, sur une belle charcuterie ou une andouillette.