

Domaine:	Domaine de l'Écu
Nom du vin:	MATRIS
Millésime:	2020
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Chenin
Teneur en alcool:	12.0%
Teneur en soufre:	Sans soufre rajouté
Âge des vignes:	Plantées en 2013
Sols:	Orientation Sud-Est, sous-sol d'Orthogneiss
Météo annuelle:	Superbe printemps, belle fleur, début d'été pluvieux, mildiou moyen+, il n'a jamais fallu laisser tomber et être à jour de ses traitements... puis été très sec, rendements au RDV, bref une belle année pas facile mais comme on aimerait en voir plus souvent
A la vigne:	Taille simple Guyot. Labours et griffages des sols, épamprage, ébourgeonnage, effeuillage manuel
Vinification:	Récolte 100 % manuelle. Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes. Pressurage pneumatique. Aucun débourbage. Fermentation 100 % sur levures indigènes. Elevage en amphores pendant 12 mois. Ni filtré, ni collé, ni ni ni...
Mon ressenti:	Robe couleur blé soutenue. Nez élégant sur des notes minérales prononcées mêlant agrumes et notes délicates de fleurs blanches, de coing, de tilleul, de miel et d'acacia. Attaque souple, vin très dense, riche, gras et opulent. Elancée et complexe, la bouche mêle des notes de fruits jaunes et de fruits du verger contrebalancées par la fraîcheur et l'acidité du citrus. Un Chenin doté d'une grande allonge mariant tension, puissance et minéralité. A déguster dès aujourd'hui pour se faire plaisir sur un plat simple et dans les années à venir sur des plats en sauces
Accords:	Une bonne Andouillette & ses frites maison; Rillettes de thon, baies roses, coriandre et ciboulette; Saint Jacques d'Erquy, réduction d'échalotes; Turbot ou Saint Pierre ou bar de ligne; Carpaccio de dorade, safran, poivre sauvage de Madagascar et huile d'olive noire; Quenelles de brochet; Tajine de poisson et fruits de mer aux épices douces; Ris de veau poêlés, ail et citrons confits ; Brillat-Savarin
Remarques:	Agriculture Biologique depuis 1975. Biodynamie - certification Demeter depuis 1998.



Temperature de service idéale: 12°/13°C. A boire sur 10 ans...