

Domaine:	La Graine Sauvage
Nom du vin:	A ton Etoile
Millésime:	2018
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Occitanie
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	
Teneur en alcool:	13.5%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 20 et 40 ans
Sols:	Schistes fissurés verticalement et profondément
Météo annuelle:	Début de printemps humide, ensuite chaud et sec jusqu'aux vendanges. Très peu de pression d'oïdium et aucune de mildiou
A la vigne:	La vigne est menée sur fil. Pas de passage de charue et enherbement spontané
Vinification:	Cuvée dédiée à son frère qui a failli mourir. Il s'agit d'un assemblage de millésimes: pour 2018 assemblage de Marsanne et de Roussanne; pour 2019 de Vermentino et Grenache pour 2020. Fermentation sur 4 ans. Mise en bouteille en août 2021. Pressurage direct sur des rendements extrêmement faibles
Mon ressenti:	Vin de grande complexité aliant des arômes exotiques de citron & ananas
Accords:	Tartare de cabillaud, mangue et oignons rouges. Ajoutez du gingembre pour plus d'exotisme !
Remarques:	

