

Domaine:	La Graine Sauvage
Nom du vin:	In Utero
Millésime:	2019
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Occitanie
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	50% Roussanne 50% Marsanne
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 20 et 40 ans
Sols:	Schistes fissurés profondément et verticalement
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:	Vin oxydatif élevé sous voile. Pressurage direct sur des rendements extrêmement faibles (7hl/ha !)
Mon ressenti:	Quel privilège d'avoir pu déguster la création ultime de Sybil. Elle a créé un vin blanc oxydatif sur un assemblage de Marsanne et Roussanne en honneur à son fils Leno. Quel festival ! Le nez présente des notes épicées et florales. La bouche nous gratifie d'une belle longueur supportée par une belle acidité et amertume
Accords:	Accompagne à merveille les huîtres, qui exaltent le caractère iodé du schiste. Le mollusque ne vous fait pas frétiller ? Optez pour un tartare de cabillaud, mangue et oignons rouges. Ajoutez du gingembre pour plus d'exotisme !
Remarques:	

