

Domaine: La Graine Sauvage  
Nom du vin: Lutz  
Millésime: 2020  
Appellation: Vin de France  
Région géographique: Occitanie  
Type de vin: Blanc  
Contenant: L 0.75  
Cépage: 100% Marsanne

Teneur en alcool: 14.0%

Teneur en soufre: Sans intrants rajoutés

Âge des vignes: Entre 20 et 40 ans

Sols: Schistes fissurés profondément et verticalement

Météo annuelle: Printemps particulièrement pluvieux puis depuis le mois de mai, le temps s'est remis et l'été a été sec jusqu'aux vendanges. L'été a été arrosé par quelques pluies bienfaitrices

A la vigne: La vigne est menée sur fil. Pas de passage de charue et enherbement spontané

Vinification: Pressurage direct sur des rendements extrêmement faibles (7hl/ha !). Mis en bouteilles en mai 2022

Mon ressenti: Ce fut une grande émotion à la dégustation. Quel bonheur. Un Signor Vino!. Le nez déploie des arômes de pêche, zeste d'orange, amande amère sur des notes de fenouil. La bouche est d'adord fraîche, minérale et légèrement iodée. Ce vin sec valse entre fraîcheur, amplitude, et salinité. La minéralité du schiste résonne dans le verre, puis le peps du zeste d'orange assure la longueur en bouche. Ce terroir schisteux convient aussi bien aux vins rouges qu'aux vins blancs d'exprimer cette touche minérale

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:

