VINS
authentiques.ch

Dans le respect et l'authenticité du vin, de la nature et de l'homme

Domaine:	La Graine Sauvage
Nom du vin:	Vermentino
Millésime:	2020
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Occitanie
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Vermentino
Teneur en alcool:	14.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Entre 20 et 40 ans
Sols:	Schistes fissurés prondément 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 !)
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:	