

Dissidente

C œ u r d e c u v é e 2 0 1 7



« Irrévérencieuse et franche, ici les sens priment »

2017 : Après un épisode de gelées de printemps, l'année fût particulièrement sèche et chaude.
Ce qui a conféré aux raisins une belle maturité et une grande qualité.

Le caractère du vin :

Sa robe jaune pâle et ses fines bulles annoncent une cuvée franche.
Le nez est frais et ample avec des arômes de fruits blancs (pêche, poire) et de bergamote.
En bouche, l'attaque est franche, droite et minérale. Elle laisse place à la rondeur et la complexité aromatique qui rappelle celle du nez.
La note saline en fin de bouche laisse une très belle longueur.
Cuvée qui allie l'expression d'un terroir et du pinot noir avec la minéralité et la finesse d'un vieillissement accompli.

Service et accords mets vins :

Il est impératif de la servir à une température de 12°C (à servir comme un grand vin blanc).
Préférez un verre à vin, ample, afin de pouvoir profiter de toute la complexité et l'expression de cette cuvée.
Une cuvée à déguster à l'apéritif ou avec des noix de Saint-Jacques.

Vinification :

Parcelle dont sont issus les raisins : Les Vaulardey
Pressurage pneumatique à faible pression et sélection du cœur de cuvée
Non chaptalisé
Fermentation alcoolique en jarre en grès (Zen).
Fermentation malolactique complète
Date de tirage : 17 mai 2018
Nombre de bouteilles tirées : 471
Poignée 4 fois durant son vieillissement et remuage manuel sur pupitre.

Caractéristiques :

100% Pinot Noir
Vendange millésimée 2017
Titre alcoolique : 12,5%vol
Sucres résiduels : 0.2 g/L (Brut Nature)
Non sulfitée au dégorgement (SO2 total) : 0.029g/l