

ÉPHÉMÈRE 17

Brut Nature 2017



« Profitons de l'instant présent... »

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 toute en finesse. Le nez est mûr. Aux arômes de fruits jaunes (pêche cuite et coing), de bergamote et de fruits blancs (poire). La bouche est franche, droite et minérale. Aux arômes de noix puis de pâte de coing. Ses bulles sont présentes et fines. La tension laisse place à la rondeur en milieu de bouche pour se terminer sur une note saline qui laisse une très belle longueur en bouche.

Service et accords mets vins :

Il est impératif de la servir à une température de 12°C (à servir comme un grand vin blanc de table). Préférez un verre à vin, ample, afin de pouvoir profiter de toute la complexité et l'expression de cette cuvée. À l'apéritif avec des huîtres, avec une omelette à la truffe et un écrasé de topinambours.

Vinification :

Parcelle dont sont issus les raisins : Les Vaulardey
Pressurage pneumatique à faible pression le 2 septembre 2017
Cuvée - Non chaptalisée
Fermentation alcoolique en cuve inox
Fermentation malolactique complète
Date de tirage : 17 mai 2018
Nombre de bouteilles tirées : 702

Caractéristiques :

Assemblage : 100% Pinot Noir
Sucres résiduels : 0.3 g/L (Brut nature)
Non filtrée et non passée au froid.
Zéro SO₂ au dégorgement
SO₂ Total : 0.027g/L