

Ergo Sum

Vin de France Blanc

Cépage	Melon de Bourgogne
Terroir	Sol issu de gneiss et micaschistes à l'altération superficielle. Sols filtrants, de bonne précocité, induisant une vigueur modérée de la vigne, un cycle végétatif sans rupture et une très bonne tenue aux vendanges. Age des vignes: 30 ans en moyenne.
Culture de la vigne Vinification	Le vignoble est en agriculture biologique, les vignes sont donc cultivées sans désherbants ni produits chimiques de synthèse. Les vendanges sont faites à maturité optimale. Le pressurage pneumatique est lent et la fermentation est naturelle.
Elevage	L'élevage en cuve ovoïde s'effectue sans sulfite ajouté. La mise en bouteilles est réalisée directement sur sa lie de vinification, sans filtration, pour une expérience sensorielle proche de sa nature.
Dégustation	Nez de fruits mûrs. La bouche ample, souple et ferme nous transporte ailleurs. A servir entre 11° et 12°
Accord Mets- Vins	Du début à la fin du repas !

