

ACACIA



LA CHAPINIÈRE

Il y a longtemps que l'acacia a été abandonné au profit du chêne pour fabriquer les fûts. Pourtant, outre l'intérêt écologique de l'acacia, légumineuse capable de fixer l'azote de l'air, son boisé se marie harmonieusement avec les arômes du Sauvignon. Il était temps de remettre l'ACACIA à l'honneur.



Millésime	2022
Terroir	Sables sur argiles à silex
Cépage	Sauvignon Blanc
Vigne	Vieilles vignes à l'exposition plein sud
Taille	Guyot simple
Culture	En conversion à l'agriculture biologique, HVE, viticulture de conservation
Rendements	50 Hl/Ha
Vinification	Les grappes cueillies à maturité sont pressées sans attendre. Débourageage sévère puis fermentation en cuve inox à basse température.
Elevage	Elevage sur lies, 50% en barriques neuves d'acacia
Alcool	13 %
Sucres résiduels	Inférieurs à 2 g/L
T° de service	10 / 12°C
Conservation	5 ans
Dégustation	Nez flatteur de fleurs blanches d'acacia, de sureau. Equilibre délicat entre fraîcheur et douceur.
Mets-vin	Ce vin blanc frais et aromatique accompagnera idéalement les produits de la mer et les plats qui font la part belle au végétal : tatin de fenouil, risotto aux asperges, taboué libanais...