

Domaine de l'Ecu

Expression de Granit 2001

Vin : Expression de Granit

Région : Loire

Appellation : Muscadet de Sèvre et Maine sur lie

Cépages : 100% melon de Bourgogne, SURFACE: 3 ha. AGE DE LA VIGNE: 45-55 ans

Terroir : Coteaux orientés SUD-OUEST. Sol Caillouteux. Sous-sol : Granite à deux micas

Présentation : le top de la biodynamie par Guy et Fred

Elevage et Vinification : Agriculture Biologique depuis 1975. Biodynamie - certification Demeter depuis 1998. Récolte 100 % manuelle. Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes. Pressurage pneumatique. Aucun débourage. Fermentation 100 % en levures indigènes. Régulation de la Température à 15-17 °. Elevage SUR LIE en cuve souterraine.

Le Vin : Robe Or blanc. Nez élégant sur des notes minérales prononcées, notes de pierre à fusil, de silex, notes d'agrumes, notes de coquilles d'huitre. L'attaque est nette et droite, la bouche est cristalline et empreinte d'une très grande pureté, belle fraîcheur maritime; bouche élancée, grasse et complexe, notes très salines, notes crayeuses, notes d'agrumes. Un vin doté d'une grande allonge avec une persistance iodée. A attendre impérativement...
« Le Granite sera toujours le Granite. Cette lapalissade prend tout son sens cette année, le potentiel minéral tranchant est bien là avec les fleurs blanches au nez. Sachons attendre le fruit mûr qui s'intercale entre les deux au fil du temps.

Accords mets et Vins : Tartare de langoustines, Sushis et sashimis de poisson blanc, bar et dorade, Coquillages, huitres affinées, écrevisses, Carpaccio de Saint Jacques, Turbot, Saint Pierre, lotte en sauce. Raie aux câpres, beurre noisette, Anguilles à la Provençale. Bar de Cuisses de Lapin grillées au romarin, tian de courgettes, Livarot, Epoisses, Curé Nantais

Tarifs :

Contact : domaine-ecu.com