

VIGNOBLE DE LA BAUGE LES BEAUX JUS



LA RENVERSANTE

Type : vin blanc sec de macération
Millésime : 2023
Cépages : 75% LaCrescent, 25% Frontenac blanc
Élevage : inox et barrique neutre
Embouteillage : 12 juin 2024

Pourcentage d'alcool : 11%
Sucre résiduel : 1,2%
Acidité volatile : 0,82 g/L
Acidité totale : 5,1g/L
Sulfite : 0 g/L
Format : 750 ml

Le vin

La Renversante porte bien son nom. Cette cuvée de blanc de macération est déliée, texturée, hautement aromatique et se démarque par son enivrante contagion. On a envie de l'intégrer partout, se parfumer avec mais sans en gaspiller une seule goutte !

Élaboration

Les vignes de LaCrescent ont été vendangées en pleine maturité, par une journée parfaite de début d'automne. Les raisins ont été égrappés, foulés et macérés avec leurs peaux pendant quatre jours. Ensuite, toute la vendange est allée au pressoir et a fermenté avec ses levures naturelles en cuve inox.

L'élevage s'est poursuivi jusqu'au printemps en cuve d'inox jusqu'à ce qu'il soit assemblé avec une jolie cuve de Frontenac blanc qui avait été préalablement mise en macération avec ses peaux pour trois semaines. L'idée derrière cet assemblage est d'apporter de la tension et une structure, une vivacité et un tonique élégants !

Au soutirage puis à l'embouteillage, le vin a subi un sulfitage en dose homéopathique de l'ordre de 15 mg/L dans une optique antioxydante. Finalement, le vin fini a été mis en bouteille par gravité, lentement, sans pompage, ni filtration, ni collage, afin de préserver la pureté originelle et authentique de notre terroir « Airoir » nordique.

