

Molette Jarre 2022 (ECAB)*

* ECAB = En Conversion Agriculture Biologique

Appellation : AOP Seyssel Molette
Couleur : blanc
Millésime : 2022
Cépage : Molette

Sols : sableux sur molasses
Sous-sols : molasses sableuses
Exposition : ouest
Âge des vignes : 50 ans

Superficie : 0.70 ha
Rendement : 25 hl / ha
Degré : 12.5°
SO2 : 52 mg/L
Énergie (/100ml) : 68 kcal

À la vigne

- > fertilisation organique 100 % fumiers de volailles issus élevage AB ou extensif
- > enherbement naturel et intercep sous le rang
- > taille en cordon de royat
- > protection phytosanitaire en agriculture biologique (soufre, cuivre, purins et tisanes de plantes, ortie, prêle, consoude)
- > récolte manuelle en caisse ajourées de 15 kgs

À la cave

- > macération pelliculaire pendant 18 h
- > pressurage doux et long, puis débourage statique à froid
- > fermentation alcoolique 50 % en cuve inox thermo-régulée, et 50 % en jarres en Grès
- > élevage sur lies fines 9 mois

Description

La Molette nous permet, grâce à l'argile et le calcaire, une combinaison ultra gourmande. Une robe jaune paille limpide offre un nez de fruits à chair blanche. Citron frais et l'amande entre autres. La bouche est savoureuse, racée et gourmande. L'élevage en jarres est des plus innovant.

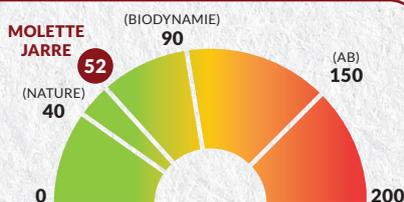
 10/12°C



L'accord idéal selon Fabrice Sommier*
Délicat avec une tarte aux pommes

Le saviez-vous ?

SO2 total admis (mg/L) en agriculture biologique :
> Vins blancs et rosés : 150 mg/L (contre 200 mg/L en conventionnel, 90 mg/L en biodynamie et 40 mg/L pour les «vins natures»).



*MOF Sommelierie 2007 (Meilleur ouvrier de France) et Président de l'UDSF (Union de la Sommelierie Française)