

Domaine de l'Écu

Loire - Vin Nature

Par Qaviste



Détails de l'offre



DOMAINE DE L'ECU

Indice Rock'n' Roll

3/5 (voir tableau)

Pays

France

Région

Loire

Appellation

Vin de France

Bouchage

Liège

Conditionnement

Carton

Culture

Biologique (depuis 1975) et
biodynamique (depuis 1998) certifiée

Domaine de l'Écu

Loire - Vin Nature

Par Qaviste



Détails de l'offre



TAURUS MMXXII (2022)

Derrière cette magnifique illustration de la Cathédrale de Chartres (en France) se trouve l'une des plus belles expressions du Melon. Taurus est un vin qui défie les attentes. Ce cépage souvent jugé simple et léger trouve ici une expression exceptionnelle grâce à la cuvée "Taurus" signée par l'Écu. Les arômes s'ouvrent sur des notes minérales intenses, d'agrumes frais comme le citron et le pamplemousse, ainsi que des nuances subtiles de fleurs blanches, fruits secs et amandes grillées, accompagnées d'une touche toastée. En bouche, l'ampleur et la rondeur surprennent, offrant une profondeur savoureuse et persistante qui impressionne.

Cépage

Melon de Bourgogne

Couleur

Blanc

Nature du sol

Sol Caillouteux. Sous-sol: Granite à deux micas, Orthogneiss

Vinification

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes

Pressurage pneumatique, vendange entière, aucun débourbage

Fermentation 100% en levures indigènes

Sans soufre ajouté, non filtré et non collé

Élevage

24 mois:

Sur lies en cuve souterraine pendant 12 mois

Sur lies en fût de chêne bourguignons pendant 12 mois

Maturité

À déguster à partir de maintenant jusqu'à 2035

Accord mets / vin

Plateau de fruits de mer, poissons marinés et fumés, fromages

Service

Dégustation à 10°C

Aveine/carafe 1 heure

Bouchage

Liège naturel

Degré alcoolique

12.50% vol

Sucres résiduels

< à 2g/l (sec)

Domaine de l'Écu

Loire - Vin Nature

Par Qaviste



Détails de l'offre



CITO MMXXII (2022)

Derrière ce beau vitrail, de Notre Dame de Paris se trouve une macération de Chenin absolument délicieuse. Ce vin présente un nez expressif aux arômes séduisants de figes fraîches, de confiture de coings, d'abricots, de raisins et d'oranges amères. En bouche, l'attaque est nette, franche et tendue grâce au Chenin, tout en conservant une rondeur charmante aux tanins nets. Le style est à la fois profond et délicat, avec une structure fruitée, ciselée et fluide, se prolongeant en une belle persistance en bouche. Les fanatiques de vins orange vont craquer pour cet Ovni du Muscadet!

Cépage

Chenin

Couleur

Blanc

Nature du sol

Sol Caillouteux. Sous-sol: Granite à deux micas, Orthogneiss

Vinification

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes

Pressurage pneumatique, aucun débourbage, égrappage manuel

Fermentation 100% en levures indigènes,

Sans soufre ajouté, non filtré et non collé

Vinification en amphore

Élevage

12 mois en amphore sur ces peaux

Maturité

À déguster à partir de maintenant jusqu'à 2033

Accord mets / vin

Cuisine asiatique relevée, Grosses noix de Saint-Jacques avec un beurre à l'orange

Service

Dégustation à 12°C

Aveine/carafe 2 heures

Bouchage

Liège naturel

Degré alcoolique

13% vol

Sucres résiduels

< à 2g/l (sec)