

Benoît Braujou

Vigneron irréductible



FONS SANATIS

18 rue Victor Hugo
34150 Saint-Jean-de-Fos

T. 04 67 57 32 81
M. 06 07 01 08 58

www.fons-sanatis.fr
contact@fons-sanatis.fr



Mémé Jeanne

VIN DE FRANCE

LOT 20.11

Localisation : Saint-Jean-de-Fos.

Superficie : 0,5 ha.

Terroirs : quartz.

Cépage : Petit Manseng.

Viticulture : conduite des vignes la plus naturelle possible, inspirée largement du bio et de la biodynamie. Pour les traitements, utilisation de petit lait et d'extraits de citruses.

Vinification : vin blanc sec vinifié comme un rouge. Cuvaision de 3 à 4 semaines en cuves béton avec chapeau de marc immergé. Fermentations exclusivement en levures indigènes.

Élevage : 12 mois en cuves inox.

Dégustation : un ovni ... Un blanc vinifié comme un rouge ! Exercice difficile mais parfaitement maîtrisé. Une robe or aux reflets cuivrés. Des arômes complexes de fruits secs, résineux et d'épices douces. Une bouche légèrement tannique mais sans lourdeur, une finale très longue. À carafier quelques heures à l'avance.

Accords : idéal sur un poulet tandoori.

Production : 2 500 bouteilles.