

FICHE TECHNIQUE

VINCENT BARRÉ



— PAPINIUM BLANC — VAL DE LOIRE BLANC



« Ce vin blanc sec est obtenu grâce à un subtil assemblage de 4 cépages. La fraîcheur et les arômes fruités ainsi que la longueur en bouche de chaque cépages s'associe à merveille. Il pourra être associé avec les produits de la mer, coquillage, poisson ou être servi frais lors d'un apéritif.. »

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	IGP du Val de Loire Papinium BLANC
CÉPAGE:	Chardonnay 45% - Sauvignon B 25% Sauvignon Gris 20% Pinot Gris 10%
COULEUR:	Blanc
SUCRE:	2,9g/L
MILLÉSIME:	2022
ALCOOL:	12% vol
CONTENANCE:	75cl

TERROIR: Sous-sol composés de gabbros pour le Colombard et Sol limono argileux profond sur le plateau de Tillières pour le Chardonnay.

VITICULTURE: Culture raisonnée, domaine certifié HVE.
Traitement limité et nombreuses méthodes alternative. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes. Vigne Palissé Effeuilage.
Vignes étroite de 15 ans. Surface de 1.20 ha, Rendement (85hl/ha).

VINIFICATION: Vendange mécanique de nuit ou le matin. Egrappés et triés. Macération de 12H obtenir un vin plus gras. Le raisin est ensuite pressé à faible pression. Le jus subit une décantation de 24H pour éliminer les bourbes les plus grossière, qui sont filtrées et réintégrées au moût. Suit la fermentation alcoolique (15 jours) à faible température (15°C) pour obtenir un maximum d'arômes.

En fin de fermentation, on déclenche sur le Chardonnay la fermentation malolactique qui donne du gras à la cuvée.

ELEVAGE: En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont élevés sur lie fines pendant 6 mois. Dégusté et assemblé avant la filtration suit la mise en bouteille au mois de Mars.

NOTES VISUELLES: Couleur or vert, reflets or.

NOTES OLFACTIVES: Ce vin dévoile des arômes intenses de fruit exotique qui évolue vers des notes plus fraîches. .

NOTES GUSTATIVES: Bouche pleine, doté d'une bonne matière finement beurré et un final avec une grande fraîcheur.

GARDE: : A consommer entre 2022 et 2028

ACCORD: Produit de la Mer, apéritif

SERVIR Entre 9° et 12°C

CONDITIONNEMENT: Caisse de 6 bouteilles

Vincent BARRÉ

2Bis La Papinière • Tillières

49230 SÈVREMOINE

Tèl: 02 41 70 46 61 • Port: 06 18 95 35 51 •

E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com

VINS DE NANTES ET DE LOIRE