



Domaine Escogriffe

Chant d'Automne

Millésime 2018

Dénomination : Indication Géographique Protégée

Date des vendanges : 22 Septembre 2018

Cépage et localisation: 100 % Grolleau Gris, parcelle sur tuffe (Montsabert).

Conditions climatiques du millésime : Avec un printemps très humide, les vigneronns n'ont pas trop rigolé en début de saison (pression maladie cryptogamique, type mildiou, très forte !). Heureusement, un été très sec et chaud a permis d'écarter le risque de perte de récolte trop importante. La magnifique période climatique que nous avons eu pendant les vendanges a permis d'étaler la récolte, et d'attendre les maturités optimales pour chaque cépage, et sur chaque terroir donné.

Age moyen des vignes : 40 ans

Rendements : 90 hl/ha

Production annuelle : 1160 bouteilles

Degré d'alcool : 12

Potentiel de garde : à boire en sortant du caveau !

Vinification : Pressurage direct de Grolleau Gris. Départ en fermentation par les levures indigènes (pas d'ajout de levures exogènes). Avant que la fermentation ne soit terminée (donc avant que la totalité des sucres ne soit transformé en alcool + CO₂), on filtre grossièrement (il restera donc un petit dépôt) puis mise en bouteille. Le stockage des bouteilles à une température de 20°C a permis un nouveau départ en fermentation, en bouteille cette fois-ci. Les levures (indigènes toujours) utilisent les sucres restants pour produire de l'alcool et du CO₂, qui engendre cette fine effervescence en bouteille.

Différence avec un crémant : au moment de la mise en bouteille, on n'a pas ajouté de liqueur ni de levures pour obtenir l'effervescence.

Conseils de dégustation :

- A déguster très frais (à 4°C max !)
- A déguster sur des bouchées apéritives, des desserts

Description du millésime 2018

Oeil : couleur nacrée, léger trouble dû à la reprise de fermentation

Nez : nez fruité et aromatique

Bouche : fraîche et vive, la sucrosité naturelle et le fruit du Grolleau
Gris est agréable.