



Fleur 2017

Cépage : Sauvignon blanc 60 % - Sauvignon gris 40 %

Terroir : Argilo-calcaire et "boulbènes" (limono-sableux) sur base calcaire

Vendanges : Manuelles

Vinification : "Naturelle", levures indigènes, pas d'intrants oenologiques

Vignes : plantées à 5000 pieds/ha, il y a 15 ans environ.

Élevage : sur lies fines en cuve inox durant 18 mois

Mise en bouteille : après une légère filtration en Mars 2019 (L1)

Stabilisation : Aucune (pas de sulfites ajoutés)

A conserver à 16°C maximum, et à consommer en bonne compagnie.

Mis en bouteille par : I. CARLES & F. PASCAL
Le Jonc Blanc 24230 VELINES - jonc.blanc@free.fr

VIN BIOLOGIQUE
PRODUCT OF FRANCE PRODUIT DE FRANCE WHITE WINE VIN BLANC

Vin de France

ALC. 14 % BY VOL 14 % alc./vol.



750 ML

« FLEUR » Vin de France blanc – 2017 – no SO² - 100% raisin :

« FLEUR » est la nouvelle présentation de l'ancienne étiquette de la cuvée « Les Sens du Fruit » blanc née en 2009.

Vinifié « au naturel » ce vin est issu de 60% de sauvignon blanc et de 40% de sauvignon gris. Il n'est bien sûr, ni chaptalisé, ni levuré, ni enzymé, ni sulfité, ni même filtré !

Une mise en bouteilles au printemps, avant les chaleurs estivales, permet de conserver le vin limpide sans filtration après un élevage long sur lies fines.

Le nez développe des arômes de fleurs blanches, de poire et d'agrumes (pamplemousse) et non pas des arômes typiques variétaux de « pipi de chat » ou de bourgeon de cassis caractéristiques du cépage sauvignon blanc. La bouche d'une belle longueur est riche, grasse et généreuse mais conserve une bonne fraîcheur avec un côté minéral et salin en finale.

Encore un vin qui s'épanouira sur une table au cours d'un repas avec des viandes blanches, du fromage en évitant les huîtres fraîches et le plateau de l'écailler...!

Analyses :

Degré alcoolique : 14,00 °

Sucres résiduels : 0,2 g/l

Acidité totale : 4,08

pH : 3.46

SO² Total : Non Detecté (norme Européenne 160 mg/l)

Cépages : Sauvignon Blanc 60%. Sauvignon Gris 40%.

Vignoble : AB certifié

Nos raisins (partiellement gelée en 2017) sont issus d'une parcelle de 2 ha sur des boulbènes calcaires. Pas d'engrais ; semis de céréales un rang sur deux ; taille « physiologique » en guyot poulard, ébourgeonnage manuel au printemps, Rendements : 18 hl /ha suite au gel de printemps.

Raisins achetés sur pied auprès de Château K à Saussignac (AB certifié) : issus de parcelles plantées à 5000 pieds/ha sur des sols argilo-calcaires profonds. Taille en guyot double, effeuillage manuel. Rendements : env. 45 hl /ha.

Vinification : Vendanges manuelles puis pressurage direct. Débourage des jus au froid une nuit. Fermentation naturelle en cuve inox thermorégulée. Aucun intrant. Levures indigènes. Élevage sur lies fine en cuve inox durant 18 mois.