

FUNAMBULE

Fiche Technique



Assemblage

40% de Pinot Noir
60% de Chardonnay
Vin de base récolte 2012

Terroirs

Vignobles situés sur les communes d'Avize, Trigny et Janvry.

Sol

Calcaire / Argilo-sableux.

Vignes

Age moyen des vignes : 40 ans
De 8300 à 9500 pieds par hectares
Raisins issus des parcelles exposées sud-est dans les meilleurs coteaux.

Récolte

Vendanges manuelles en septembre, transport en caisse à jour. Pressurage doux et fractionné.

Vinification

Débourbage statique de 15 à 20 heures. Vinification parcellaire. Fermentation spontanées en petits fûts de chêne (6 à 8 vins). Batonnage 1 à 2 fois par semaine pendant 1 mois. Fermentation malolactique réalisée. Elevage sur lies durant 4 à 5 mois après récolte. Assemblage avec différents vins vinifiés et vieillies en fût de chêne. Vieillessement en bouteille pendant 5 ans minimum. Dégorgement manuel.

Dosage : 7 g/l

Dégustation

Robe jaune vert brillant, mousse très fine.
Nez délicat et fruité, agrumes, poire, avec quelques arômes de vieillissement.
Bouche franche, finesse du Chardonnay, rondeur et richesse aromatique, très bonne longueur.

Conseils

A déguster à température de 11-12°C, en osant le carafer pour en apprécier toute la richesse aromatique.

Accords mets et vins

Curry de Lotte
Foie gras aux épices sur feuilletés d'abricot