

**44690 St Fiacre sur Maine
France**

CEPAGE: Melon de Bourgogne

COMPOSITION DU SOL : Orthogneiss

AGE DES VIGNES : 35 ans en moyenne

HISTOIRE : Cette cuvée est un assemblage d'une cinquantaine de parcelles toutes cultivées sur la commune de Saint-Fiacre. Ici, les coteaux sont abruptes et la terre aride, difficile à travailler. Sur ces terrains qui les ont vu naître et grandir, Michel et Marcel Gadais aujourd'hui disparu, ont voulu donner une note de poésie et de raffinement à cette cuvée, la baptisant d'un nom de pierre semi-précieuse : La Tourmaline.

SURFACE EN PRODUCTION: 24 hectares

RENDEMENT : 30 hl/ha

QUANTITE PRODUITE : 96 000 bouteilles

TYPE DE VINIFICATION :

Pressurage pneumatique à basse pression. Débourbage statique pendant 24 heures à froid en quête de pureté et de finesse aromatique. Fermentation lente pendant 15 à 20 jours à 16-18°C avec des levures sélectionnées. Elevage en cuves en acier inoxydable (316L) sur lies de vinification jusqu'en juillet. Mise en bouteille sous atmosphère inerte afin de réduire au maximum la dose de sulfites ajoutés.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

La robe est de couleur or pâle aux nuances vertes. Le nez est attrayant et s'exprime sur les odeurs d'agrumes. La bouche, à l'attaque fraîche est ample et perlante.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 8 à 10°C

CONSERVATION : 3 à 5 ans

ACCORDS PARFAITS : Ceviche de Dorade ou un poisson grillé

