

Galant des Abbesses

Depuis 1579

Vin biologique et biodynamique



Certifié DEMETER depuis 2010, la biodynamie a renforcé nos vignes. Elle permet aux vins d'exprimer pleinement la typicité de notre terroir.

Cépage(s)

Chardonnay (2,56 Ha) et/ou Savagnin (1,56 Ha)

Sol / Terroir

Des argiles grises et des marnes anciennes, datant des périodes du Lias et du Trias. Cette combinaison unique d'âge géologique et de composition des sols soutient la croissance de vignes saines, offrant des vins avec une acidité vive et des profils de saveurs riches.

L'humidité continue des sols aide à conserver la fraîcheur des raisins, renforçant leur complexité aromatique et leur équilibre global.

Altitude 250 m

Vendanges manuelles ✓

Notes dégustation

Décrit comme un vin incomparable, extraordinairement exotique, et complexe. Un palais expérimenté remarquera épices indiennes et asiatiques dans la structure des saveurs.

Il faut le goûter pour en comprendre toute sa complexité !



Vinification

La recette de ce produit spécial remonte aux abbesses de Château-Chalon en 1579. À l'origine, elle a été développée à des fins médicinales.

Cette liqueur est fabriquée à partir de 2 litres de jus de raisin, 1 litre de Marc du Jura et une touche de Fine. Le jus est doucement chauffé pendant 6 à 8 heures dans une cuve en acier inoxydable. Pendant ce temps, nous infusions 25 épices — fraîches ou sèches, soigneusement pesées et placées dans des sacs en tissu — en provenance de l'Est et d'Asie, permettant aux épices de libérer toute leur richesse aromatique.

Le mélange est ensuite vieilli en fût pendant trois ans, période durant laquelle ce précieux nectar mûrit pleinement. La recette est restée inchangée et fait partie intégrante des traditions du domaine, garantissant l'authenticité de cette préparation au fil du temps.

Elevage sous bois 2 à 3 ans

Levures Indigènes ✗

Sulfites < 20 mg/l

Taux d'alcool 16 %

Accord mets & vins

Au dessert, il est très apprécié avec un gâteau au chocolat noir ou aux noix.

On peut également pocher des poires dans ce Galant, c'est une merveille, ou l'utiliser en déglaçant un plat où a cuit un filet mignon. Le jus obtenu a une belle couleur, un beau velouté et un goût extraordinaire. Accord superbe avec fromages bleus (Roquefort...)

Le bon conseil : A déguster frais pour apprécier sa douceur et ses parfums. Après ouverture, il peut se conserver des mois dans le frigo.