

# Vin de Paille

Anna

## 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)

Savagnin 30% (1,56 Ha) & Poulsard 70% (0,78 Ha)

## Sol / Terroir

**Pour le Poulsard :** Des marnes rouges sont des sols argilo-calcaires enrichis en matière organique. Ils sont composés de marnes, une roche sédimentaire qui conserve bien l'eau, favorisant ainsi une bonne hydratation des vignes.

**Pour le Savagnin :** Des argiles grises et des marnes anciennes, datant des périodes du Lias et du Trias. Les sols profonds restent constamment frais grâce aux abondantes précipitations, ce qui contribue à un niveau élevé d'acidité naturelle dans les raisins.

Altitude 250 m

Vendanges manuelles ✓

## Notes dégustation

Vin doux, liquoreux, ambré, arômes de miel, de fruits mûrs, de fruits confits (pruneau, orange) mais aussi de raisins frais. Richesse aromatique exceptionnelle.

## Accord mets & vins

Apéritif. Il se suffit à lui-même.

**Le bon conseil :** Ce vin très rare et très subtil se déguste de 11 à 13° ouvrir la bouteille 2 à 3 heures avant.



*Je suis Anna, l'arrière-arrière-grand-mère de Laura. En 1896, j'ai pris le Domaine aux côtés de mon mari, François Bourdy.*

*Issue d'une « bonne famille », j'étais très cultivée. J'ai choisi de me consacrer à ma famille, laissant François gérer le Domaine. Mais cela ne m'a pas empêchée de laisser mon empreinte : j'ai passé de longues heures à fleurir le Domaine, pour le rendre accueillant. Chaque geste, chaque détail portait ma touche féminine. Laura s'efforce encore aujourd'hui de préserver cette douceur que j'ai apportée en ces lieux.*

## Vinification

Les raisins sont soigneusement récoltés à la main et minutieusement triés. Nous utilisons des caisses en bois pour préserver leur intégrité. Puis les grappes sont suspendues à sécher pendant 3 à 4 mois. Une fois ce processus terminé, nous pressons les raisins, qui ont perdu de l'eau et sont concentrés en sucre. Le pressage est effectué délicatement et dure longtemps, à une pression maximum de 1 bar. Après cette étape, il ne reste que 10 à 15 litres de jus pour chaque 100 kg de raisins.

Nous commençons ensuite les fermentations alcoolique et malolactique, une phase délicate car le niveau de sucre résiduel est élevé, rendant difficile le travail des levures de fermentation. Après trois ans de vieillissement en fût, le vin conserve entre 100 et 130 g de sucre par litre, le classant parmi les vins doux.

En raison de sa rareté, le Vin de Paille est vendu exclusivement en bouteilles de 37,5 cl.

Elevage sous bois 3 ans

Levures Indigènes ✓

Sulfites < 20 mg/l

Sucres résiduels 101,9 g/l

Taux d'alcool 14,50%