



# Appollinaire

## La Dame au Chapeau 2017

### Origines

- Cépage(s) : 60% Pinot Blanc, 40 % Chardonnay
- Age moyen de vignes : 35 ans
- Sol : Argilo-calcaire
- Taille : Guyot double en Poussard
- Mode de culture Biodynamique
- Pressurage direct
- Elevage : 12 mois en foudre

### Vinification

Pressurage lent en raisin entier vendangé à la main, levures indigènes, fermentation et élevage durant 12 mois. Vinifié à partir de raisins biodynamique, sans aucun ajout de produits œnologiques ou de sulfites, sans collage, ni filtration.

- Respect de la charte de vinification des vins naturels
- Degré final 13
- sucre : 0.3g/l
- SO2 Naturel : 18 mg/L

### Appréciation gustative

Un nez légèrement boisé, avec une touche florale.

La cuvée Apollinaire La Dame au Chapeau, est un vin élégant, qui s'ouvre vers des nuances de fruits jaunes, de vanille avec des notes de fleurs blanches. En bouche, le vin est gras et ample avec des arômes de mirabelles et d'abricots.

### Conseil

Pour qu'il puisse libérer pleinement ses arômes, vous pouvez l'aérer en le débouchant deux heures avant de le déguster.

Il convient sur des apéritifs et viandes blanches.