



Franc de Pied

Deux petites parcelles représentant une trentaine d'ares ont été plantées de vignes non greffées. Les années propices en volume permettent de vinifier à part et mettre en bouteilles cette cuvée de « **Franc de Pied** ».

■ APPELLATION:

- Jasnières blanc (*détails par millésime*)

■ CÉPAGE:

- Chenin 100%.

■ TERROIR:

- Argiles à silex sur tuffeaux.

■ VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages. Pas de désherbage.

- Rendement 10 hl/ha en 2009 (la vigne avait 4 ans).

- Vendanges manuelles.

■ VINIFICATION:

- Fermentation naturelle en barrique de un ou deux vins.

- Élevage 18 mois.

■ DÉGUSTATION:

(2009 est le seul millésime produit à ce jour)

- 2009 : Le millésime qualifié de solaire conditionne l'amplitude de ce vin. Le fruit est bien mûr et évolue vers des notes de miel frais d'acacia. C'est un vin séveux et révélateur d'un enracinement hors norme. En bouche la minéralité est bien présente.

■ SERVICE:

- Accord mets: homard sauce xérès et cacao.

- A boire dans les 8 à 10 ans.

- Ouvrir et servir entre 10° et 12°, voire légèrement carafé.

Voir aussi : *Apogées et autres accords*

