

La Part Du Colibri

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE
2008



La Légende du Colibri

La légende amérindienne du colibri, appelé parfois l'oiseau mouche, ami des fleurs...

Un jour, dit la légende, il y eut un immense incendie de forêt. Tous les animaux terrifiés et atterrés observaient, impuissants, le désastre.

Seul le petit colibri s'active, allant chercher quelques gouttes d'eau dans son bec pour les jeter sur le feu.

Au bout d'un moment, le tatou, agacé par ses agissements dérisoires, lui dit : « Colibri ! Tu n'es pas fou ? Tu crois que c'est avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu ? » « Je le sais, répond le colibri, mais je fais ma part. »

Vin issu de raisin produit en conversion vers l'Agriculture Biologique

Millésime : 2008 en conversion vers l'agriculture biologique

Cépage : Melon de Bourgogne

Age moyen des vignes: 36 ans

Origine: Les Coteaux à Monnières

Date de récolte: entre le 23 et le 27 septembre

Vinification : Après un léger débourage d'une nuit, longue fermentation par les levures indigènes. Elevage sur lie de fermentation jusqu'à la mise en bouteilles au printemps 2009.

Dégustation : belle couleur jaune-vert pour ce Muscadet dégusté. Vin jeune, fruité, développant des arômes d'agrumes, beaucoup de matière, de minéralité. Un beau Muscadet Sèvre et Maine plein de potentiel.

Accords mets et vins : Le Muscadet Sèvre et Maine sur lie "La Part du Colibri" accompagnera à merveille les fruits de mer ainsi que les poissons, les sushis, ...

Service : Servir frais, mais non glacé (entre 8 et 9°).