

Le Vieux Fusil

Vin de France

Cépages : Chenin, Chardonnay, Orbois

Vinification : élaboré selon la méthode traditionnelle, fermentation avec des levures indigènes

Élevage : élevé et vieilli sur lattes dans les caves de tuffeau pendant 18 mois minimum



ORIGINE

Terre de silex, mais surtout terres fouillées sous l'époque napoléonienne pour les extraire. Ensuite patiemment les « caillouteux » taillaient cette pierre et vendaient ensuite les pierres à fusil aux armées.

Ces hommes et ces femmes ont marqué notre petite région. Quoi de mieux pour cela que le « PAM » du bouchon de ce vin effervescent pour leur rendre hommage. Cette cuvée est un assemblage de Chenin, Chardonnay et Orbois.

Nous nous sommes engagés dans la conservation de ce dernier, cépage local peu connu et dont nous disposons d'une parcelle conservatoire. Il amène une subtile fraîcheur à cette cuvée.



SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



EXPÉRIENCE

- Robe d'un jaune intense et brillant
- Bulles fines et légères
- Nez fin associant des arômes de fleurs blanches (acacia, tilleul, sureau...) et de fruits mûrs (pêche, poire, passion...)
- Attaque franche et saline
- Belle expression toute en rondeur et en longueur



ACCORDS

Il se sert en apéritif, seul ou avec un très léger trait de sirop de fruit ou de fleur, avec des crustacés ou une dorade à la croute de sel. On l'apprécie aussi en dessert avec une tarte au citron, des petits choux ou une glace à l'ananas...



Notes :

.....