



PIERRE BLANCHE

PARADISIO



Tout commence par l'amour! La rencontre entre le merveilleux Chenin et une jolie parcelle de schiste de l'Anjou noir, portée par l'inspiration d'un de mes Savennières préférés. Nous avons récolté ces raisins à la main sur une vigne de plus de 20 ans dont l'exposition est très ensoleillée et le sol constitué de graves sur base de schiste argileux. Le sol est travaillé et enherbé un rang sur deux. Les vignes sont effeuillées et ébourgeonnées manuellement pour améliorer l'aération de la souche, limiter les maladies et permettre une jolie concentration par passerillage. La récolte, faite sous le soleil de fin septembre à mi-octobre, est limitée à 35 hectolitres/hectare. Elle a été faite évidemment manuellement en ne cueillant que des grappes dont la maturité était bien avancée mais sans botrytis. Imaginez un beau doré commençant à prendre des teintes légèrement orangées, marrons. Le pressurage pneumatique a été fait à faible pression en ne gardant que le cœur de la pressée. S'en est suivi une fermentation alcoolique, une malo-lactique partielle et un élevage sur lies fines en barriques de chêne français pendant minimum 12 mois.

Filtration, mise en bouteilles et voilà le vin prêt à accompagner vos mets les plus fins : Noix de St Jacques, Bar en croûte de sel, Veau aux morilles, etc.
Ce vin est régulièrement récompensé de médailles d'Argent et d'Or au Concours Général Agricole et au Concours des Vignerons Indépendant de France.

Drawing inspiration from a favorite Savennière wine, this is our most recent creation. The grapes are hand-harvested from 20-year-old vines that sit on a very sunny plot of rocky soil on a schist and clay foundation. We work the land mechanically and maintain cover crops on every other row. Leaves are stripped and buds are pruned manually to aerate the grapes, thereby limiting disease and ensuring good concentration by the end of the ripening phase.

Harvest occurred between the end of September and mid-October, with yields limited to 35 hectoliters/hectare. Bunches were hand-harvested with several passages in the vineyard so that only those with advanced ripeness but without botrytis were picked. The grapes were a wonderful golden tan with orange and brown reflections.

Pneumatic pressing was done at low pressure, followed by alcoholic fermentation and partial malo-lactic fermentation. The juice matured on fine lees in French oak barrels for a minimum of 12 months before filtration and bottling.

We are especially proud of our latest born! The recipient of multiple silver and gold medals in some of France's most prestigious competitions, this wine is the perfect accompaniment to the finest cuisine. We particularly recommend scallops, salt-crusted seabass, or veal with morel mushrooms.

Rendement : 40 HI/Ha
Cépage : Chenin Blanc
Appellation : Anjou Blanc
Vinification : Récolte manuelle légèrement sur-mûrie/ Pressurage pneumatique lent. Vinification en barriques de chêne français.
Alcool : 13,80 % vol.
Garde moyenne : 6/7 ans
Température de service : 11 à 13 °C

Maximum yield : 40 HI/Ha
Varietal : Chenin Blanc
Appellation : Anjou Blanc
Wine-making : Very ripe grapes are hand-harvested / Slow pneumatic pressing / Vinified in French oak barrels
Alcohol : 13.8% ABV
Ageing potential : 6-7 years
Serving temperature : 50-55°F (11-13°C)

