

# V D F - nature Cépage MELON

## « CATORPEE BLANC »



### Genèse

La cuvée Catorpee est née lors du millésime 2014 d'un essai de vinification sans soufre sur des vendanges de Melon Blanc. Les 5 barriques du premier millésime ayant rencontrées un franc succès ...

### Cépage

100 % Melon Blanc (alias Melon de Bourgogne)



### Terroir

Orthogneiss

### Vinification

Les raisins sont récoltés et acheminés avec soin jusqu'au pressoir. Après pressurage, la fermentation se réalise en barriques avec des levures indigènes.

Afin de protéger le vin la fermentation Malolactique est réalisée.

Le vin est embouteillé sous inertage afin d'éviter toute oxydation et de préserver ses notes fruitées très appréciées.

### Mise en bouteille

A la propriété

### Dégustation

Ce Melon Nature développe au nez des arômes évoquant la poire, le citron et un côté minéral. En bouche la pêche s'invite en plus des parfums déjà remarqués. La finale évoque le miel et une touche minérale très agréable. Bien que vinifiée en fûts, le côté boisé est indécélable.

### Accords Mets et Vin

Un vin de copain excellent à l'apéritif. Il accompagnera à merveille poissons, volailles et fromages frais.

### Garde

18 à 24 mois

SO<sub>2</sub> : - 15 mg.l

reconv. Année 1 : 2018

Quantité  
2016 : 2000 bouteilles 75 cl  
2017 : 6250 btlles 75 cl ( Dispo. Mars 18 )

2016 : 250 Magnums 150 cl

Conditionnement  
Rabat rentrants 6 X 75 cl  
Caisse export 12 X 75 cl

