

Zèf

VIN DE FRANCE 2024



Surface de production : 0,6 ha

Terroir : Gneiss

Cépage : Sauvignier gris

Age moyen des vignes : 3 ans



Rendements : 20 hl/ha

Vendange : Manuelle

Conditions de vendange : Début octobre

Transfert de la vendange : Sans sulfites ajoutés. Transfert par tapis, pour préserver les baies.

Pressurage : Pressurage doux avec sélection des jus.



Fermentation : Basse température.

Élevage : Cuve avec bâtonnage hebdomadaire jusqu'à la mise en bouteille.

Nombre de mois : 5 mois

Mise en bouteille : Février 2025

Sucre résiduel : <2 g

Degré alcoolique : 11,5 %



Description du vin : Un petit zèf d'originalité avec cette cuvée issue du Sauvignier gris, un cépage résistant aux maladies de la vigne. Zèf souffle des notes de fruits blancs, d'agrumes et d'épices alliés à une rondeur et une structure qui le rendent surprenant.

Accords mets & vins : Anguille grillée, risotto asperges et parmesan, curry de poulet au lait de coco...



Température de service : 8-10°

Potentiel de garde : 3 ans

« Nous travaillons en **lutte raisonnée**. Aujourd'hui, **100 % du domaine est désherbé mécaniquement**, bien que cela soit énergivore en main-d'œuvre en multipliant par 10 le temps de travail. Afin de préparer au mieux la vigne, fertiliser et structurer nos sols, notre équipe qualifiée taille, ébourgeonne, palisse, élague, effeuille, sème des végétaux inter-rang et épand du fumier directement issu de notre cheptel bovin. Au niveau de la cave, nous poursuivons ce qui a été entamé il y a quelques années : désormais **toutes nos vinifications se font sans sulfites ajoutés**. Cela est possible notamment par l'utilisation de levures bioprotectrices sur la vendange. »