

La Part du Colibri Folle Blanche 2023

Vin de France blanc



Cépage : Folle Blanche

Age des vignes : 40 ans

Terroir & Origine : roche volcanique de type gabbro, commune de Gorges

Vendanges : manuelles, 15 septembre 2023

Vinification & Élevage : léger débourageage d'une nuit, levures indigènes, élevage sur lies de fermentation en cuve inox, mis en bouteille le 15 février 2024

Analyse : 10,5% vol., < 0,5 gr/L de sucres résiduels

Production : certifié en agriculture biologique et biodynamique

Dégustation : vin de couleur pâle avec des reflets verts, frais et nerveux, notes minérales

Accords mets et vin : avec des fruits de mer, des coquillages, mais aussi des crudités et des sushis

Service : frais, mais non glacé, entre 8°C et 9°C

Potentiel de garde : 2-3 ans

La Légende du Colibri

Voici la légende amérindienne du colibri, appelé parfois l'oiseau mouche, l'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'activait, 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 sais, » répond le colibri, « mais je fais ma part. »