



Vin de France Folle Blanche

La Part Du Colibri



La Légende du Colibri

La légende amérindienne du colibri, appelé parfois l'oiseau mouche, 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'active, 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. »

La conduite de l'ensemble des vignes du Domaine Le Fay d'Homme selon les principes de l'Agriculture Biologique est basée sur le même principe. Seul, nous ne sauverons pas la planète, mais nous faisons notre part.

Cépage : Folle blanche

Age moyen des vignes : 40 ans

Origine : Monnières

Terroir : Gabbro

Vinification : Après un léger débouillage d'une nuit, fermentation alcoolique de 15 jours par les levures indigènes.

Dégustation : Vin de couleur pâle à reflet vert typique du cépage dont il est issu : la folle blanche. Frais et nerveux, il dévoile également des notes minérales.

Accords mets et vins : La Folle Blanche « La Part du Colibri » accompagne les fruits de mer en général et les coquillages en particulier mais aussi les crudités et sushis.

Service : Servir frais, mais non glacé (entre 8 et 9°C).

Production : La Folle Blanche « La Part du Colibri » 2020 est certifiée AB et Demeter.