

Domaine Mélaric - Vin de France

Liquoreux L10



Le liquoreux de la cerisaie n'est produit que lorsque les conditions climatiques sont favorables au développement total de la pourriture noble. Trois semaines après les vendanges des chenins pour les Saumur blanc, nous repassons dans l'ensemble des parcelles afin de récolter les grappes restantes. Celles-ci avaient déjà plus de 30% de botrytis lors du premier passage. Elles sont après deux semaines totalement botrytisées. Le degré probable est de 25 après pressurage.

Vinification et élevage : Les grappes sont pressées pendant 18 heures afin d'extraire le peu de jus présent dans les baies. Après un léger débourage, le moût est entonné en fûts de 6 vins. La fermentation lente se prolonge sur 24 mois. Le vin est sorti de fûts en mai 2014 soit 30 mois d'élevage. Le vin est filtré pauvre en germe et mis en bouteille avec 30mg/L de soufre. Aucun autre apport de SO₂ n'a été effectué.

Date de récolte : mi-octobre 2010

Mise en bouteille : 3 juin 2014

Sucre résiduel = 290g/L / pH = 3.4

Alcool = 8%vol. / SO₂ total = 30 mg/L

Production 2010 : 600 bouteilles 50cl

Garde : 2013 - 2045

Ce liquoreux exprime la palette complexe et la puissance des grains nobles. En balance de cette grande richesse, le sol crayeux et la vinification sans soufre permettent à ce vin de garder énergie et vitalité. Aromatique puissante sur la marmelade, le coing et la pâte de fruit. Plus les années passent, plus les sucres se fondent dans la structure du vin. A boire ou garder jusqu'en 2040.