

Le vin n'est pas seulement le fruit d'un travail agronomique et œnologique. Il est l'œuvre d'une relation privilégiée et complice entre un homme et son vignoble. Par une connaissance parfaite de son terroir, seul l'artisan vigneron, témoin constant de la nature et observateur, se permet de repousser loin les limites du potentiel de la vigne et des fruits qu'elle porte à l'automne avancé.

Estime est ce vin né d'une cueillette effectuée plusieurs semaines après la récolte traditionnelle. Les raisins confits, riches en sucre, concentrés en arômes et parfaitement sains ont été triés pour en extraire le plus noble des jus, rare et sirupeux. Plusieurs mois de fermentation ont suivi pour obtenir un vin dont l'inspiration fait chacun de nous un poète et un être porté par ses sens.

Caractéristiques Techniques

SUCRES RÉSIDUELS : 72 grammes par litre.

ACIDITÉ TOTALE : 4,7 grammes par litre

PH : 3,16

DEGRÈS D'ALCOOL : 13,5%



CÉPAGE : Sauvignon Blanc.



Dégustation

Nez de fruits exotiques confits, nuances de fruits secs (abricot, amande ...)

Bouche souple, bel équilibre sucre/acide et très grande longueur.

Accord mets & vin

Foie gras poêlé jus passion

Canard laqué, Homard à l'américaine

Crottin de Chavignol affiné en pot de terre

Roquefort ou Bleu d'Auvergne

Soufflé à la mangue, carpaccio d'ananas



TERROIR : Marne kimméridgiennes.

Maison Laporte