

Blanc moelleux de rhubarbe - Cuvée Prestige 2013



Culture : rhubarbes plantées en moyenne densité, 5 000 pieds à l'hectare environ. Cultivées sans aucun produit phytosanitaire, l'apport d'engrais est uniquement organique en quantité importante pour couvrir les besoins de la culture mais toujours en respectant l'équilibre des sols et de la plante. Récolte manuelle pour sélectionner les meilleurs pétioles.

Transformation : vinification en blanc, pressurage des morceaux de rhubarbe coupés à la main. Ajout de sucre et d'eau pour corriger le taux de sucre et l'acidité. Fermentation de 3 à 6 mois en cuve inox suivie de 10 semaines d'élevage sur lies fines avec batonnage.

Style : blanc moelleux de rhubarbe à la robe légèrement rosée. Avec le temps, cette touche de rose s'atténuera pour laisser place à une robe dorée.

En bouche une belle fraîcheur ravit le palais. Ce vin est structuré, avec un bel équilibre entre fraîcheur et moelleux. La première bouche révèle des notes d'agrumes, de fleurs d'acacia et de miel pour laisser place à la rhubarbe dans un deuxième temps.

Garde : peut-être bu sur sa jeunesse et se bonifier pendant plusieurs années. Il évoluera alors sur des notes plus exotiques (fruits de la passion, mangue) et des notes de rhubarbes confites plus marquées.

Il accompagnera :

L'apéritif.

Les volailles cuisinées à l'orange ou au foie gras, les plats épicés (curry, cuisine asiatique), les escalopes de veaux à la crème ou au Roquefort et les foies gras poilés ou en terrine...

Les fromages forts (Bleu, Roquefort, Munster, fromage de brebis)...

Les desserts caramélisés, au chocolat, à base d'ananas ou de framboise, les crêpes, les tartes, les pâtisseries, ...

Degré d'Alcool : 12,5 % Vol.

Production : env. 2 500 bouteilles.

MAISON THOMAS

156, rue des prés Laurent - 88700 ANGLEMONT

Téléphone : 06 84 03 89 42 - Email : maisonthomas@outlook.fr

www.maison-thomas.eu