

## Blanc sec de rhubarbe - Cuvée Tradition 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 sec de rhubarbe à la robe très claire avec de légères touches de roses caractéristiques de nos cuvées.

Au nez se sont les notes florales, de vanille et de rhubarbe qui dominent. En bouche une belle fraîcheur ravit le palais. La première bouche révèle des notes florales pour laisser place aux notes d'agrumes en particulier le pamplemousse et le citron.

**Garde** : peut-être bu après 2 ans et se bonifiera pendant plusieurs années. Avec le temps, les arômes floraux s'atténueront et laisseront place aux notes d'agrumes et de rhubarbe confite.

**Il accompagnera :**

Des entrées, des crustacés, des poissons, des fruits de mer, des escargots ou des plats à base de fromage fondu...

**Degré d'Alcool** : 13,5 % Vol.

**Production** : env. 1 500 bouteilles.

**MAISON THOMAS**

156, rue des prés Laurent - 88700 ANGLEMONT  
Téléphone : 06 84 03 89 42 - Email : [maisonthomas@outlook.fr](mailto:maisonthomas@outlook.fr)  
[www.maison-thomas.eu](http://www.maison-thomas.eu)