

Fiches techniques des vins

- Dolia Paradis Ambré



Cépages

30% Muscat petit grain
20 % Bourboulenc
20% Clairette rose
25% Roussanne
5% Grenache blanc

Méthode de vinification

Mise en Amphore en grain entier, fermentation longue et douce. L'Amphore permet d'avoir des cinétiques longues de fermentation et une température basse, ce qui permet d'extraire en douceur et de ne pas avoir un effet de surchauffe fermentaire permettant l'exhalation des arômes.

Cette macération pelliculaire longue permet l'extraction des composés phénoliques des raisins blancs qui se trouvent dans la peau : les flavonoïdes. Ces éléments sont responsables de la couleur ambré et de l'expression aromatique originale.

Mise en bouteille sans filtration et sans addition de sulfite ; dans le plus grand respect du vin, après juste un soutirage pour mettre au clair le vin avant la mise en bouteille.

Caractéristiques gustatives

Outre une couleur surprenante ambré proche de certains vins en surmaturité, on a une structure en bouche fraîche et équilibré avec une tenue olfactive rare pour un blanc. Les notes sont surprenantes : écorces d'orange, extrait de plat asiatiques, encaustiques...

Un vin unique pour un moment unique

Accord mets et vins :

Place à la créativité et à l'instinct.

Quelques variables avec des cuisines méditerranéenne, orientale, épicé ; une cuisine des saveurs.

Sur des poulardes à la crème aux morilles, de l'agneau confit.

Sur des fromages, ou pourquoi pas en apéro.