

## TERROIR

SOL : Argilo-Calcaire et Boulbènes  
CÉPAGES : SÉMILLON - SAUVIGNON

## VINIFICATION

En cuves béton époxy  
Macération pelliculaire à froid.  
Filtration sur plaques et tirage sous vide pour une meilleure conservation.

Mill. 2022 : Certifié bio  
Sélection Bordeaux Pirate



## DÉGUSTATION

Robe or clair brillante, palette aromatique complexe de fruits blancs et pamplemousse avec une touche florale. Belle longueur en bouche, fraîche, équilibrée, sur des notes acidulées.

*Lightly toasty, this wine is full and ripe. Spice partners with hints of tropical fruit and richness. Drink the wine now.*  
Roger Voss - Wine Enthusiast.



## SON HISTOIRE :

Le vigneron se pèle de froid l'hiver.  
Il cuit sous la chaleur écrasante de l'été.  
Il tremble toute l'année craignant le gel, la grêle et autres maladies qui en un instant peuvent anéantir tous ses efforts.  
L'automne venu, si tout s'est bien passé, il orchestre le ballet des êtres minuscules qui transforment les belles grappes en un divin breuvage.  
Alors, avec la complicité de son ami l'artiste, il invente une histoire à dormir debout pour crier au buveur assoiffé : j'ai fait bon, j'ai fait beau !  
Savourez donc, de préférence en bonne compagnie, cette quille de 75 cl et ses petites sœurs en pensant à lui.  
Mais prends garde : tu pourrais ressentir de puissantes hallucinations, allant parfois jusqu'à l'apparition de créatures chimériques.

## INSTANTS DE CONSOMMATION

Ce vin aromatique sera servi rafraîchi mais non glacé (9 à 11°), en apéritif ou pour mettre en valeur vos poissons, fruits de mer, volailles blanches en sauce. Il se marie également très bien avec certains fromages (Chèvre, Comté, ...)



## **2022 Encore Soif Blanc**

### **Commenté par Sebastian Russold**

Winner of the Sommelier Trophy, German Sommelier Union, at the 2021 Germany's Best Sommelier competition.

#### **Description :**

Encore Soif Blanc est un vin qui se déguste facilement. Il réunit toutes les qualités que l'on recherche dans un "vin de tous les jours". Il brille dans le verre avec une délicate teinte jaune pâle et de subtils reflets verts. Le nez révèle une palette d'arômes : agrumes, poire jaune mûre, verveine, sureau - tous exprimés avec une élégance et une délicatesse remarquables.

En bouche, les notes d'agrumes sont dominantes, mais des nuances de poire et de sureau apparaissent également. Ce vin est d'une délicatesse et d'une légèreté exceptionnelles, son acidité parfaitement intégrée ne se contente pas de souligner l'expérience globale, mais lui confère également une qualité rafraîchissante, le tout avec un degré alcoolique modéré de 12,5 %. Plutôt que d'être défini par une complexité et une longueur importante, ce vin représente l'essence même d'un "vin de soif" de la manière la plus gratifiante qui soit.

#### **Accord mets et vins :**

Grâce à sa légèreté et à sa fraîcheur, Encore Soif Blanc est idéal à l'apéritif ou avec des entrées légères pendant l'été. Les huîtres fraîches et les fromages de chèvre frais sont d'excellents choix qui mettent en valeur les qualités du vin.

#### **Quand déguster ce vin :**

Au-delà de l'apéritif ou du vin d'entrée, il est parfait pour une journée de détente dans le parc ou sur la terrasse, offrant un moment de plaisir. Il suffit de l'ouvrir et de le déguster sans trop réfléchir. C'est un vin qui ravit tranquillement.

#### **Recommandation de dégustation :**

Pour révéler tout son potentiel aromatique, servez ce vin entre 9 et 11°C dans un verre à vin blanc classique. Il est prudent d'avoir une deuxième bouteille au frais, car la première risque de finir rapidement.

#### **Pourquoi choisir le 2022 Encore Soif Blanc :**

Ce vin incarne l'essence d'un vin blanc léger, facile à boire, qui s'accorde parfaitement avec les premiers plats d'un repas. Dans un cadre convivial, il peut être dégusté tout au long de la soirée sans risque d'être envahissant. Cependant, c'est encore mieux de le consommer en terrasse au printemps ou en été, avec ou sans plats d'accompagnement.

