thierry constantin
vigneron-éleveur
ch - 1962 pont de la morge
www.thierryconstantin.ch

Fiche technique : "Larme de Décembre"

- Dénomination du vin : "Larme de Décembre" Grain Noble
- Couleur : Blanc
- Cépage : Sylvaner (Johannisberg)
- Millésime : 2020
- Age des Vignes : 73 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :
  "Molignon" Commune d'Ayent 630 m. (12'000 pieds/ha)
- Exposition : Sud
- Nature du sol :Sol morainique, schisteux, argilo-calcaire
- Vendanges manuelles le 13 janvier 2024 à 225° Oechslé
- Rendement : 10 hl/ha
- Type de vinification : Vendange tardive, sélection de grains nobles. Vendange botritisée. Fermentation sans régulation thermique jusqu'à arrêt naturel de la fermentation.
- Elevage : 18 mois en barrique de 228 lt (bois neuf)
- Bouteilles : Bordelaise europe 500 ml. bague cétie / magnum cétie 1500 ml.
- Bouchage : Bouchon liège 49 x 24 / magnum 49 x 26
- Carton : 6 bouteilles couchées / magnum 3 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool et sucre résiduel : 11.0 % vol. - 300 gr./lt sucre résiduel
- Dégustation : Vin liquoreux, massif et puissant aux notes de botrytis de coing et de poires confites.
  Grande sucrosité, final tonique et frais aux notes d'abricot.
- Température de service : 7 à 10°
- Alliance gastronomique originale : Roquefort sur lit d'endive, brisolée
  Tarte épicée aux poires.
- Prix privé : 38.00 Sfr/ btl. TTC

Thierry Constantin, Vigneron-encaveur, Rte de Savoie 99, CH-1962 Pont de la Morge (Valais)
E-mail : info@thierryconstantin.ch Web : www.thierryconstantin.ch
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20