



DOMAINE DROST



LA HAIE LONGUE

La Haie Longue représente l'ancien chemin pavé du vignoble, bordé de buissons et de roses sauvages. Elle est aujourd'hui délaissée par les humains, pour le plus grand bonheur de la faune locale qui aime venir s'y promener de temps à autre.

Cette cuvée Anjou Blanc sec, issue de vignes de Chenin de 30 à 40 ans, est cultivée sur un sol exposé nord/est très ancien et varié, avec une dominante de schiste carbonifère, qui confère au vin des notes fumées et torréfiées tirant jusqu'à la réglisse. Elevée pendant plus d'un an en œuf béton, amphores en grès et foudre, elle exprime la quintessence de notre démarche en biodynamie, avec un ajout de sulfite quasi nul et une absence de filtration.

ANALYSES

Taux d'alcool : 13,15 % vol

Sucres résiduels : 0,4 g/L

Acidité totale : 4,1 g/L

Acidité volatile : 0,62 g/L

SO2 total : 18 mg/L

SERVICES

A carafes au minimum 30 minutes avant le service;

Température de service : entre 10°C et 13°C;

Nos vins sont non-filtrés, ils peuvent avoir un léger dépôt et une robe trouble.

