



LA HAIE LONGUE



Né d'un terroir d'exception, La Haie Longue 2022 incarne la quintessence du Chenin élevé avec patience et précision. Issu de vignes de 30 à 40 ans, cultivées en biodynamie, ce vin blanc sec puise son énergie dans des sols anciens, dominés par le schiste carbonifère, où l'exposition nord-est confère une fraîcheur et une tension remarquables.

L'élevage prolongé en œufs en béton, amphores en grès et foudres façonne une matière vibrante et ciselée, révélant une complexité aromatique subtile, entre fruits blancs mûrs, notes fumées délicates et minéralité saline. En bouche, l'équilibre entre densité et finesse s'exprime avec une longueur racée et une finale cristalline, signature des grands vins de terroir.

Un vin de caractère, à la fois précis et aérien, destiné aux amateurs éclairés en quête d'émotion et de pureté.

ANALYSES

Taux d'alcool : 13,49 % vol
Sucres résiduels : 0,9 g/L
Acidité totale : 3,27 g/L
Acidité volatile : 0,39 g/L
SO2 total : 33 mg/L

SERVICES

Température de service : entre 8°C et 10°C ;
Nos vins sont non filtrés, ils peuvent présenter un léger dépôt et une couleur trouble.