VIN NATURE · PENEDÈS · MACÉRATION

Jane

la doyenne

Du xarel·lo de Can Branques et Ca la Jane, vignes plantées en 1969. Douze jours sur peaux — un blanc qui fermente comme un rouge — et seulement le jus de goutte. Une macération tout en douceur : une mâche fine, très facile à boire.

420
BOUTEILLES · 75 CL

10,5 %
ALCOOL

1969
ANNÉE DE PLANTATION

EN 10 SECONDES — **Xarel·lo de ceps de 1969, 12 jours sur peaux. Doux, à la mâche fine, très facile à boire. Zéro sulfite ajouté.**

CÉPAGE
Xarel·lo 100 %

VIGNE
Can Branques i Ca la Jane

ORIGINE
Sardinyola · Santa Margarida i els Monjos

SOL
Calcaire

CULTURE
Biodynamie · sans chimie

VENDANGE
À la main, en petites caisses

VINIFICATION
Macération · 12 jours sur peaux

JUS
Jus de goutte uniquement, sans presse

FERMENTATION
Spontanée, levures indigènes

SULFITES
Aucun ajouté

COLLAGE / FILTRATION
Aucun · ni collé, ni filtré

SERVICE
12–13 °C

ACCORDS

Poisson · Légumes · Tapas · Fromage · Juste l'apéro

L'ÉTIQUETTE

Hugo Tolker-Nielsen a dessiné Jane, la chienne qui donne son nom à la vigne, en une série de 6 illustrations. Le QR code renvoie à l'étiquette électronique UE (ingrédients et valeurs nutritionnelles).

COMMANDES · WHATSAPP
+34 644 681 428

COURRIEL
lambert75@gmail.com

SUIVRE
@sans_domaine