



## Vin de Liqueur **O de lune**

### **Cépage**

mout de chardonnay muté avec de l'eau-de-vie de marc de franche comté

### **Densité de plantation**

6250 Pieds/hectare

### **Rendement**

35 hl/hectare

### **Conduite viticole**

Biodynamie

### **Vendange**

Manuelle et passage sur table de tris

### **Élevage**

En fûts de chêne pendant 5 ans, puis infusion de 6 épices pendant 1 mois avant mise en bouteilles.

### **Mise en bouteilles**

décembre 2008

### **Nombres de bouteilles**

1500

Quartier Saint-Laurent

39600 Montigny-les-Arsures . Tél : +33 (0)3 84 37 47 95

## **COUP DE COEUR**

### **Robe**

Lumineuse robe jaune or avec des reflets or tabac blond, brillante et limpide.

### **Nez**

Le 1er nez est déjà d'une grande intensité aromatique, mené par l'ascension des parfums de fruits à chair blanche, qui varient de fraises, mûres, gelées, et compotées, réhaussé d'une infusion de verveine, de tilleul, nuancé d'épices douces comme la vanille, pain d'épices, et de pâtes de coings avec un trait de miel. Après agitation, le 2ème nez nous dévoile un verger de mirabelles, prunes blanches, poires, abricots,....., une farandole.

### **Bouche**

Une attaque chaleureuse qui reste très bien équilibrée entre le sucre, l'alcool et l'acidité. Le milieu de bouche est une farandole d'aromes de vanille, de fruits à chair blanche qui varient selon leur maturité de mirabelles mûres, d'abricots juteux, de coings confits surmonté de badiane, d'anis, de curry, gingembre qui nous conduit sur un gâteau de biscuit au miel, etc.....Une évolution sans lourdeur qui souffle dans votre bouche comme un éventail. Une finale bien ciselée qui rafraîchit le sucre par des zestes de mandarine et de quinquina.

### **Commentaire**

Les trois O. O-vignerons. O coup de cœur = O de lune. Bravo Jérôme un vin de liqueur très bien réussi, un de ses secrets : une macération durant trente jours d'une composition de 7 épices qui restent là son secret, vieilli pendant 5 ans. Qui dit mieux.

### **A consommer**

Aujourd'hui

### **La garde**

Sans problème plus de 10 ans. Cette bouteille entamée peut rester au frigo avec un bouchon pendant plusieurs semaines sans risque.

Carafe : Non

### **Température de service**

Là, prudence, nous sommes sur un vin de liqueur à 17°. Il faudra le servir bien frais, température de service à 5° et dégustation autour des 7°, au-delà c'est l'alcool qui va vous dominer.

### **Accord mets et vins**

Parfait glacé à la nougatine et à la liqueur de O de Lune, Nem de coings confits, poêlés, et sorbet mandarine, Crêpe chaude à la mousse de mirabelles au curry.

Christophe Menozzi