

BOURGOIN RAISIN



CÉPAGE

100% ugni blanc, porte-greffe ruggeri 140

Distillation et élevage

Vinification aux levures indigènes, non stabilisé, sans sulfites, distillation à feu nu, sur lies, alambic 20hl de 1973 .
Vieillessement dans des fût de 350L, quercus robur, limousin, soutirage par gravité, à la nouvelle lune. Réduction à l'eau de source

Dégustation

Oeil: translucide

Nez: pomme verte, poire, noix de coco

Bouche: très gras, rong long, pas agressif

38 % vol.

GRAPE

100% ugni white, ruggeri 140 rootstock

Distillation and ageing

Vinification with indigenous yeasts, not stabilized, without sulphites, distillation over naked heat, on lees, still 20hl from 1973.
Aging in 350L barrels, quercus robur, limousin, withdrawal by gravity, at the new moon.
Reduction in spring water

Tasting

Eye: translucent

Nose: green apple, pear, coconut

Palate: very fat, long rong, not aggressive

38 % vol.