# Serpent à Plumes Blanc 2024 – Technische Fiche

## Wijnnaam:

Serpent à Plumes Blanc 2024

## Herkomst:

Vin de France

## Jaar:

2024

## Beschrijving van het jaar:

In 2024 gaven de druiven lichte, evenwichtige wijnen met soepelheid en eenvoud. De oogst was overvloediger dan in voorgaande jaren, met een mooie productie op het perceel Noual. Er is bewust gekozen voor een vinificatie met minder extractie en kortere opvoeding, zonder gecontroleerde oxidatie, om een vrolijke, fruitige en charmante witte wijn te maken, heel anders dan Résurgences.

## Druivensoorten:

Voornamelijk Noual, met Sauvignon, Sylvaner, Chenin enz., gemengd op het perceel

## Perceel:

Enkel perceel van 0,80 ha, 26 jaar geleden aangeplant

## Terroir:

Ondiepe kalk-kleibodem op een ondergrond van kimmeridgische kalk. Zuidhelling, hoog op de coteau.

## Wijnbouw:

- Snoei volgens eenzijdige Guyot 'Bourdarias'
- Zorgvuldig uitlopers verwijderen
- Compost en biodynamische preparaten
- Behandelingen met koper/zwavel, versterkt met plantenextracten en -gier
- Handmatig werk volgens natuurlijke ritmes
- Gecertificeerd biologisch en biodynamisch

## Vinificatie:

- Handmatige oogst in bakken van 20 kg
- Directe persing met pneumatische pers
- Spontane vergisting met inheemse gisten

## Opvoeding en botteling:

- Rijping op fijne lies, zonder sulfiet
- Gebruikte vaten: oude foudres en barriques
- Niet geklaard, niet gefilterd
- Toevoeging van SO₂ bij botteling: 1 g/hl

## Flessen:

Lichtgewicht flessen van 75 cl, bruine tint, natuurkurk

## Proefnotitie:

Mooie aroma's van abrikoos, tropisch fruit, amandel en witte bloemen. De smaak is fris en evenwichtig, soepel, zonder zwaarte of overdaad. Een vanzelfsprekende wijn zonder simplisme, met duidelijk verwantschap met de rode Serpent: opgewekt en verrukkelijk.

## Alcoholpercentage:

12,5%

## Producent:

Domaine La Calmette – Maya Sallée & Nicolas Fernandez
le Colombier, 46090 Trespoux-Rassiels
www.domainelacalmette.fr