

PRESTO 2023

AB INITIO
«NIHIL FIT SINE CAUSA»

Proposition singulière des trois cépages du Nantais

L'hiver 2019/2020, deuxième saison de taille au domaine de la Providence. J'imagine une cuvée différente, un vin singulier issu de l'assemblage de ces trois cépages.

Le Melon B, le noyau/le ventre/le porteur.

La Folle Blanche, la lance, vecteur de l'horizontalité.

Le Chardonnay, le liant, la pointe d'amertume.



Le Millésime

Pour ce troisième millésime les parcelles en biodynamie sur Orthogneiss apportent rondeur et salinité. Presto 2023 sera équilibré et précis, incisif et frais, généreux et digeste, vivifiant.

La Vigne

Melon de Bourgogne 70%, Folle Blanche 14%,
Chardonnay 16%

Vallée de la Loire / Orthogneiss, Granite et Schistes
Guyot simple Poussard
Ecocert / Biologique
Vendanges uniquement manuelles

Le Chai

Les raisins sont pressés directement, en entier.
Presse pneumatique.
Fermentation avec des levures indigènes uniquement.
Élevage en cuves souterraines béton pendant 16 mois.
Pas de collage, pas de filtration.

Soufre total: 29 mg/l
Soufre libre: < 10 mg/l
Alcool: 12 %
Vin de France.

La Dégustation

Imaginez une promenade sur la côte juste après la marée haute. L'écume et les embruns portent de douces notes d'algues, ça sent l'océan. Vous marchez sur les coquilles d'huitres, et ce crunch délicat est comme reflété dans la structure du vin. En bouche se succèdent de toutes petites vagues délicates de fruits jaunes et d'agrumes avec cette sensation de minéralité à la fois maritime et salivante.

La Table

Un vin de plaisir, simple dans sa complexité. Une valeur sûre en apéro entre amis, pour accompagner des fruits de mer et poissons — plateaux, carpaccios, sashimi, ceviche. Aussi en version gastronomique avec des accords sucré-salé-acidulé, aux touches exotiques ou aux goûts du Japon, d'Asie du Sud-Est.

Servir frais, environ 8–10°C



AB INITIO SAS
contact@abinitio-wines.com – Tél : +33 (0)2 40 06 40 91
Clos de l'Écu, 44430 Le Landreau, France
https://www.instagram.com/abinitio_wine

