

Turriculae

Vinification : Le Turriculae est vinifié dans les dolia de 400 l de la cave gallo-romaine des Tourelles, en suivant fidèlement un texte de Columelle. Ainsi, une fois les grappes foulées, les rafles et leurs peaux sont mises dans la cage du pressoir pour y être pressées. Les dolia sont ensuite remplis du moût récolté. « on les remplira à ras bord, de façon qu'en fermentant, le vin se purge bien » (Columelle). Des plantes comme le fenugrec, l'iris, ou plus surprenant encore, l'ajout d'eau de mer, ne sont pas étrangers à l'originalité de ce vin.

Conseil : Le Turriculae peut être déroutant, mais si passionnant et d'une telle complexité ! C'est un vin blanc sec, aux reflets d'or cuivré, au nez de noix, à l'attaque en bouche surprenante. Nous conseillons de le servir aux environs de 18° afin qu'il vous dévoile ses arômes les plus subtils. Il se mariera fort bien avec des fromages à pâte ferme, des poissons gras, viandes blanches, voire même un beau gâteau aux amandes ou aux noix.