

Brut de Blanc

Issu principalement de Chardonnay ce vin accompagnera vos soirées festives et amicales.

Vin : floral et fruité, aux notes de pêches blanches en bouche, arômes suaves de poires et d'abricots

Mutant

Un groupe d'amis, amateurs de bon vins, mais aussi de nouveautés, m'ont mis au défi de leur trouver autre chose, un autre goût.

Après divers essais de mutage avec différentes eaux de vie de la maison naquit ce Chasselas muté durant la fermentation alcoolique à l'eau de vie de Pruneaux.

Eaux de Vie

Toutes nos eaux-de-vie sont issues de notre verger ou nos vignes et distillées à Féchy par Monsieur Alexandre Paccot.

Service

Ils le disent, ce sont des vins de fête, vous devez donc les boire dans cet esprit.

Un verre adapté, la flûte pour les effervescents, le verre d'Alsace pour le Gewürztraminer, le verre INAO pour les rosés, un verre grand cru pour le passerillé.

Servir à la température de 9°, l'utilisation d'un seau réfrigérant est indispensable.

Recettes et nos vins

Le passerillé	Le gâteau à l'orange grand-mère Blanc. Cuisine des saisons, G. Blanc, Ed. Laffont, p. 125
Le Gewürztraminer	Les asperges et les morilles à la sauce mousseline.
Les rosés	Tarte aux Champignons. "A la mode de chez nous", Vidoudez, Ed. Cabédita p. 74
Le brut de blanc	A l'apéritif tout simplement.
Le mutant	Après le repas avec les amis et le feu de cheminée.

C.H & S. Meylan | www.meylan-vigneron.ch



(4)



Les festifs

Les festifs

A la fois vins de tradition et un peu fous, exalteront plaisir et joie de tous les jours et plus particulièrement de fêtes et rites. Ces vins pleins de créativité portent le label "Vinatura", symbole de qualité et respect de l'écologie du terroir.

La production des vins passerillés et vendanges tardives dépendent de l'année et du cépage. Ils sont produits dans des quantités très limitées, 300 bouteilles maximum.

Nos vins

Pesserillé

Chardonnay 2006 a été récolté en vendanges tardives avec 155° Oe. Il est vinifié en barrique de 3 ans pendant 10 mois.

Vin : très complexe ample et long, arômes de coing, épices, fruits secs, mangues.

Gewürztraminer

Cépage originaire d'Alsace, notre vin provient des Trésis à Lavigny, vigne plantée en 1993. Nous bloquons la fermentation alcoolique en cours de vinification et sans fermentation malolactique.

Vin: doux, aromatique, au parfum puissant très typé. Arômes de litchi, mangue et de rose.

Oeil de Perdrix

Vin rosé issu de Pinot Noir des vignes des Truits à St-Livres. plantées en 1989 Cuvage pelliculaire de 10h dans le pressoir.

Vin: mis au concours du Terravin, il a obtenu 18 sur 20 à la dégustation.

Rose de Gamay

Cultivé aux grandes Brachères sur un sol léger, favorable à l'expression fruitée de ce vin. Vin : robe soutenu au nez intense fruité, notes de fraise, bouche ronde et généreuse.



Oeil de Perdrix

Gewürztraminer

