

« Brin de Paille » est le premier vin blanc du Domaine du Ry d'Argent. Au fil des années, nous avons pu le faire évoluer tant au niveau de la qualité du produit que dans sa présentation. Le Solaris qui constitue cette cuvée provient d'une vigne plantée en 2007 et donne un vin d'une belle intensité. Brin de Paille puise ses richesses au plus profond d'une terre qui produit des fruits concentrés, riches en arômes, équilibrés dans leur potentiel d'acidité et de sucre. Son nom est un petit clin d'œil au passé agricole du Domaine, à ne pas confondre avec le vin de paille du Jura.

Notes de dégustation :

Ce vin mêle des notes d'agrumes et de fleurs tout en restant sur du gras et une belle fraîcheur. Il peut être consommé à température de cave. Le Brin de Paille est le fruit d'un long travail, et du savoir-faire du Ry d'Argent. Le cépage Solaris donne à ce vin un goût puissant et généreux. Son élégance et sa belle présence en bouche sont parfaites pour mettre en valeur des mets fins et des assiettes travaillées.

Procédé de vinification :

Vignes à rendement moyen
Pressé directement après vendange
Lancement de la première fermentation alcoolique à température basse durant 8 à 10 semaines
Après fermentation, soutirage et élevage en cuve inox
Clarification et soutirage du vin
Filtration et mise en bouteille

