



THIERRY CONSTANTIN

VIGNERON - ÉLEVEUR  
CH - 1962 PONT DE LA MORGE  
WWW.THIERRYCONSTANTIN.CH



## Fiche technique : "Larme de Décembre"

- Dénomination du vin : "Larme de Décembre" Grain Noble
- Couleur : Blanc
- Cépage : Sylvaner (Johannisberg)
- Millésime : 2018
- Age des Vignes : 68 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :  
"Molignon" Commune d'Ayent 630 m. (12'000 pieds/ha)
- Exposition : Sud
- Nature du sol : Sol morainique, schisteux, argilo-calcaire
- Vendanges manuelles le 25 février 2019 à 240° Oechslé
- Rendement : 12 hl/ha
- Type de vinification : Vendange tardive, sélection de grains nobles.  
Vendange botritisée. Fermentation sans régulation thermique jusqu'à arrêt naturel de la fermentation.
- Elevage : 42 mois en barrique de 450 lt (bois neuf)
- Bouteilles : Bordelaise europe 500 ml. bague cétie / magnum cétie 1500 ml.
- Bouchage : Bouchon liège 49 x 24 / magnum 49 x 26
- Carton : 6 bouteilles couchées / magnum 3 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool et sucre résiduel : 11.0 % vol. - 320 gr./lt sucre résiduel
- Dégustation : Vin liquoreux, massif et puissant aux notes de botrytis de coing et de poires confites.  
Grande sucrosité, final tonique et frais aux notes d'abricot.
- Température de service : 7 à 10°
- Alliance gastronomique originale : Roquefort sur lit d'endive, brisolée  
Tarte épicée aux poires.
- Prix privé : 38.00 Sfr/ btl. TTC



Thierry Constantin, Vigneron-encaveur, Rte de Savoie 99, CH-1962 Pont de la Morge (Valais)  
E-mail : [info@thierryconstantin.ch](mailto:info@thierryconstantin.ch) Web : [www.thierryconstantin.ch](http://www.thierryconstantin.ch)  
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20