



# INTERSTELLAR DE LA PEYRE

VIN DE FRANCE ● MILLÉSIME 2022

Cépage : 100 % Ugni Blanc

**PRÉSENTATION :** Interstellar est un vin paillé singulier issu d'une parcelle de vignes presque centenaires. Cette cuvée atypique revisite un cépage autrefois très présent dans le vignoble bordelais. Inspiré d'une idée audacieuse et d'une anecdote familiale, ce vin exprime la volonté d'explorer chaque parcelle et d'en révéler le potentiel le plus singulier.

**VIGNOBLE :** La parcelle à l'origine de cette cuvée repose sur des sols argilo-calcaires qui apportent fraîcheur et minéralité au vin. Les vignes, proches de 100 ans, produisent des raisins concentrés et expressifs. Le vignoble est conduit en agriculture biologique, dans le respect du terroir et de l'équilibre naturel de la vigne.

**VINIFICATION & ÉLEVAGE :** Les vendanges sont réalisées manuellement. Les raisins sont ensuite disposés en cagettes et laissés à passeriller pendant environ deux mois et demi afin d'obtenir une concentration optimale entre sucre et acidité, selon le principe du vin paillé. La fermentation se déroule en barriques, puis le vin est élevé en barriques pendant environ un an.

## DÉGUSTATION :

Nez : arômes de fruits confits, de raisins secs et d'abricots confits.

Bouche : attaque ample et généreuse, avec une liqueur très concentrée. Une acidité marquée apporte fraîcheur et équilibre, prolongeant la dégustation sur une belle minéralité.

Température de service : 14 °C  
Potentiel de garde : 10 ans et plus

## DONNÉES TECHNIQUES :

Appellation	Vin de France
Millésime	2022
Alcool	9 % vol
Rendement	10 hl/ha
Sucres résiduels	240 g/L
Âge des vignes	95 ans
Superficie parcelle	25 ares

## ACCORDS METS & VINS :

Fromages persillés, des crustacés cuisinés comme la Saint-Jacques relevée d'épices, ou encore avec une belle volaille.