

### Une histoire à savourer...

« **Les Binerelles** », c'est le nom local des cigales, dont le chant accompagne “ le binage”, long et patient travail d'entretien du sol sous les rayons ardents du soleil d'été ... et c'est justement une cuvée idéale dès que le mercure grimpe au baromètre !

## Frais, Gouleyant & Léger !

### PROFIL AROMATIQUE

#### Robe

Jaune pâle brillante, reflets verts.

#### Nez

Nez autour de la pistache et de l'amande fraîches, notes de fleurs de tilleul.

#### Bouche

Délicate, nette, fraîche et gouleyante, sur des saveurs de fruits à coque (amande, noisette).

Fruit gourmand et pimpant, comme un grain de chasselas qu'on croque à pleines dents.

Un vin désaltérant, facile à boire.

### Accords gourmands

A l'apéritif, avec des petits légumes croquants trempés dans des sauces pas trop épicées, avec des amuse-bouche salés, comme les gougères bourguignonnes.

Sur des moules marinières, une friture de petits goujons ou d'éperlans de Loire, une terrine de lapin, une ballotine de volailles, ou un sauté de veau.

**Servir frais** : 10-12° C

### DONNEES TECHNIQUES

**Cépage** : 100% Chasselas (âge moyen des vignes : 30 ans)

... un cépage historique, en voie de disparition

Raisins récoltés à parfaite maturité le 17 septembre.

**Alc/vol** : 11,50% - **Sucres résiduels** : 0.34 g/l - **Acidité Totale** : 3.29g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Sol** : Siliceux - **Superficie** : 60 ares

**Volume de production** : 5 000 bouteilles **Potentiel de garde** : 3 à 4 ans

**Vinification** : Pressurage doux, débouillage statique, fermentation alcoolique à basse température, respectueuse de ce cépage frais et gourmand.

Pas de fermentation malolactique.



# Revue de Presse - Les Binerelles



## Millésime 2022

**Noté 88/100 au Challenge International 2023 Gilbert & Gaillard**

GILBERT & GAILLARD  
INTERNATIONAL CHALLENGE

« Robe or pâle brillant, reflets verts. Nez plaisant évoquant les prunes vertes et jaunes. Bouche aérienne fraîche aux parfums nets et juteux, une interprétation épurée et sans artifice, un pouilly de qualité. Avec plaisir sur un gratin de poissons. »



## Millésime 2022

**Note (Score) : 14.5+/20 - Note (Score) : 88/100**

VertdeVin  
The world through a glass of wine

« Le vin a une couleur citron pâle avec des reflets verts. Le nez est délicat, frais et offre un côté floral raffiné. Il exprime les arômes de fleur de sureau, de camomille fraîche et d'acacia, associés à des notes de citron vert, de pomme verte, de rhubarbe fraîche, ainsi qu'une touche d'écorces de citron et de romarin frais et de verveine en fond. En bouche, le vin offre de la légèreté et de la fluidité (en bon sens). Il exprime les notes de pomme verte, de citron vert, de rhubarbe fraîche, de citron jaune, associées à des notes de fleurs blanches (acacia, fleur de sureau) et d'herbes fraîches (romarin coupé, verveine). L'acidité est délicate et rafraîchissante, la finale est moyennement longue, sur une bonne amertume. »



## Millésime 2021

**Pas de production en 2021 : la récolte a été entièrement détruite par le gel.**



## Millésime 2020

**1 étoile – Sélectionné par le Guide Hachette des Vins 2024**

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

« Des notes florales et fruitées (agrumes) invitent à découvrir la bouche fraîche, minérale, d'une persistance notable. Une remarquable cuvée, car elle garde son allant dans un millésime chaud. »



## Millésime 2019

**Noté 88/100 au Challenge International 2020 Gilbert & Gaillard**



“ Robe jaune très pâle. Nez floral et minéral relativement discret. En bouche, un vin léger, acidulé, croquant, qui séduit par sa fraîcheur et sa grande convivialité. Un style original, à découvrir à l'apéritif. »