



VIN DE FRANCE BLANC

Situation géographique :

Assemblage de Marsanne et de Viognier issus des rives droite et gauche du Rhône

Cépage :

Marsanne (au minimum 85%) et Viognier

Terroir :

Grande diversité de sols pour la Marsanne et le Viognier : sols argilo-calcaires et sableux ; alluvionnaires et granitiques ainsi que quelques plaquages de loess.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Réception tôt le matin pour profiter de températures fraîches et pressurage doux et rapide des raisins dès leur arrivée au chai afin de préserver leur potentiel. Inertage des lignes et des cuves pour protéger les jus de l'oxydation. Séparation des jus de goutte et de presse. Débourageage au froid 24 h. Fermentation alcoolique en cuve à 16° - 20° pour certains jus, le reste en fûts. Bâtonnage réguliers pendant les premiers mois d'élevage.

Elevage :

Elevage en cuve à 14°C, sur lies fines, pour conserver le fruit et la fraîcheur ou en fûts de 400 litres, neuf à 6 vins pour certaines sélections.



Notes de dégustation :

Robe : Robe jaune et brillante avec de légers reflets verts

Arômes : Nez frais de tilleul et d'agrumes, associé à la pêche et à l'abricot.

En bouche : Bouche dynamique, sur les fleurs jaunes. Belle amplitude sur les fruits blancs et de légères notes grillées.

Harmonie mets-vins :

A l'apéritif sur des sushi d'aubergine au tartare de thon ou bien sur des pâtes et risotto poisson

Température de service :

10 - 12°C

