



MARSANNE

PREMIERE NOTE 2024

IGP Collines Rhodaniennes

Mis en bouteille à la propriété

Situation géographique :

Région de collines, en bordure Est des zones de production des crus, sur les cantons de Saint-Donat, de Tain et de Tournon.

Cépage :

Marsanne

Terroir :

Sols argilo-calcaires et sableux

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Réception tôt le matin pour profiter de températures fraîches et pressage 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 à 48h. Fermentation alcoolique en cuve à 16°- 18° avec bâtonnages réguliers pendant les premiers mois d'élevage. Pas de fermentation malolactique

Elevage :

Elevage en cuve à 14°C sur lies fines pour conserver le fruit et la fraîcheur

Notes de dégustation :

Robe : jaune pâle et brillante avec de légers reflets verts

Arômes de fleurs blanches fraîches, de fruits blancs

En bouche : équilibrée et ample avec des notes minérales ; gourmande avec des amers très fins.

Harmonie mets-vins :

À l'apéritif ou en entrée, sur des crudités, des poissons grillés aux herbes ou des crustacés.

Température de service :

10 - 12°C

