

MARSANNE/VIIGNIER EXPLORATION VIN BIOLOGIQUE 2023

Vin de France

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 (65%) et Viognier (35%)

Terroir :

Sols profonds d'alluvio-colluvions divers sur les hauteurs de Chanos-Curson et sur Clérieux. Sols profonds de colluvions à gravier et de granite très altéré sur la Roche de Glun.

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Premier millésime vinifié en 2023 à partir de parcelles de 4 adhérents. 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. Séparation des jus de goutte et de presse.

Débouillage au froid 24 à 48h. Fermentation alcoolique en cuve inox à 16° - 18°C. Bâtonnage réguliers pendant les premiers mois d'élevage. FML à 100 %.

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 des reflets verts

Arômes : nez très floral (acacia, mimosa...) avec une ouverture sur des fruits à chair blanche

En bouche : très bien équilibrée. Richesse, fraîcheur et amplitude. Finale soutenue par de beaux amers.

Harmonie mets-vins :

À l'apéritif ou en entrée, sur des crevettes sautées au gingembre, une salade tomates mozzarella ou des ravioles du Royans.

Température de service :

10 - 12°C