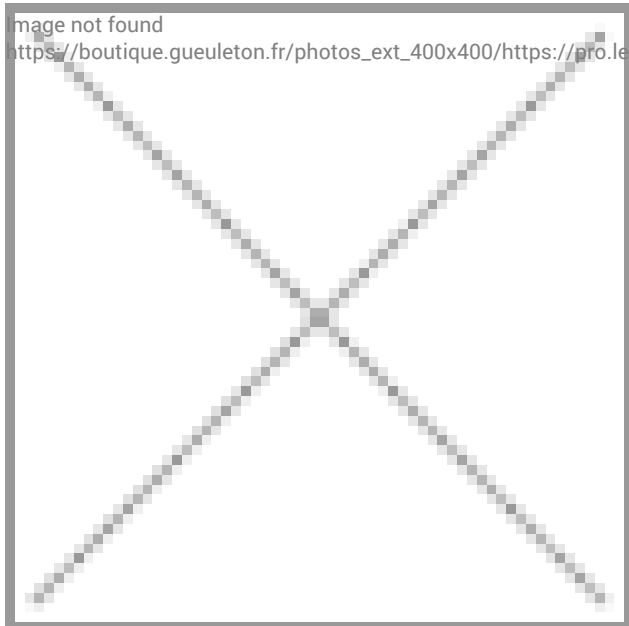


ROUSSANNE 2023 BLANC

PASCAL MARTHOURET



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

<https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC01941-2-1-1-1.jpg>

Ce vin floral et subtil avec des notes de chevreuille et de miel

Accords mets et vins

Poêlé de noix de Saint-Jacques , poisson sauce au beurre blanc.

Accord mets et vins végétariens : Bruschettas aux légumes

Détails

Domaine : Pascal Marthouret

Couleur : Blanc

Millesime : 2023

Degrès : 14 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Roussanne

Région : Vallée du Rhône

Packaging : carton de 6

Appellation : IGP Des Collines Rhodaniennes

Nom du Vigneron : Pascal Marthouret

Caractéristiques

Terroir : Sol de granit

Cépage : 100% Roussanne

Vendange : Manuelle, transport en caisse

Viticulture : Travail du sol mécaniquement, travaux en vert et vendanges manuelles.

Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en futs

Elevage : L'elevage sur lie durera environ 7 à 8 mois selon dégustation avec batonnages réguliers

Dégustation

Robe : Robe brillante or pâle

Nez : Au nez nous retrouvons des arômes de chèvreuille, d'abricot et de fleurs d'acacia

Bouche : En bouche l'attaque est franche avec des notes d'abricots sec et de miel

Finale : Une petite note de fraîcheur et d'amertume pour la finale qui apporte structure et complexité à ce vin.

Garde : 3 à 5 ans

Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine crée en 2000 suite à une reconversion professionnelle. Fils d'agricultrice, passionné par le vin et la terre, je m'installe en tant que vigneron avec pour objectif de maîtriser toute la chaîne de production de la plantation des vignes à l'élaboration des vins. Actuellement, le domaine comprend 8 ha répartis AOC Condrieu, Saint Joseph et vins de pays et vins de seyssel. Le vignoble est conduit en agriculture raisonnée : travail du sol , limitation des intrants au minimum.



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png