ROUSSANNE 2023 BLANC

PASCAL MARTHOURET



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Ce vin floral et subtil avec des notes de chevrefeuille 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

Dégustation

Robe: Robe brillante or pâle

Nez : Au nez nous retrouvons des arômes de chèvrefeuille, 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 fraicheur et d'amertume pour la finale qui

apporte structure et compléxité à ce vin.

Garde: 3 à 5 ans

Température de service : 12°

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

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 seyssuel. Le vignoble est conduit en agriculture raisonnée : travail du sol , limitation des intrants au minimum.

mage not found https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo campargue.jpg