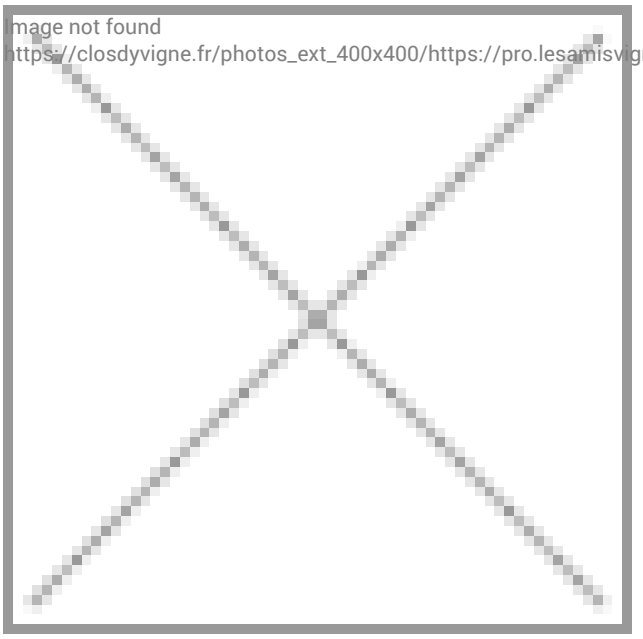
ROUSSANNE 2023 BLANC

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

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 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°

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.

