

LE GRAND NORD 2018

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, Viognier et Syrah

Terroir :

Sols argilo-calcaires et sableux

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Pressurage doux des raisins dès leur arrivée au chai afin de préserver leur potentiel et extraire peu de couleur pour la Syrah. Inertage des lignes et des cuves pour protéger les jus de l'oxydation. Séparation des jus de goutte et de presse. Débourageage au froid de 24 à 48h. Vinification séparée des 3 cépages. Fermentation alcoolique en cuve à 14° - 18°. Bâtonnage régulier pendant les premiers mois d'élevage. 35% de fermentation malolactique. Assemblage des vins par dégustation

Elevage :

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

Notes de dégustation :

Robe : jaune très pale et brillante

Arômes frais et expressifs marqués par les typicités du Viognier : poire, abricot, acacia.

En bouche : ronde et gourmande avec des notes d'agrumes (citron, pamplemousse), de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. La finale est ample et élégante

Harmonie mets-vins :

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

Température de service :

10 - 12°C