

BLANC DE NOIR 2019

IGP Collines Rhodaniennes

Mis en bouteille à la propriété



Situation géographique :

Vignoble implanté sur des cantons du sud du Rhône, de la Loire, de l'Isère rhodanienne, du nord de la Drôme et de l'Ardèche

Cépage :

Syrah

Terroir :

Grande diversité de sols : argilo-calcaires, sableux, alluvionnaires et granitiques

Climat :

Continental d'influence méditerranéenne

Vinification :

Raisins récoltés tôt le matin, puis pressés dès leur arrivée à la cave, en douceur, pour éviter le contact du jus avec les pellicules des raisins qui tinteraient le jus.

Protection des jus contre l'oxydation et débourageage au froid pendant 24-48H. Fermentation alcoolique en cuve à 18-20°C

Elevage :

Elevage en cuve sur lies fines pour conserver le fruit et la fraîcheur

Notes de dégustation :

Robe : Très pâle, brillante presque translucide.

Arômes frais de fruits (poire) et de fleurs d'acacia.

En bouche : croquante et élégante avec des notes de fruits à chair blanche, de zest d'agrumes et de fleurs blanches.

Harmonie mets-vins :

À l'apéritif ou en entrée, sur des poissons ou des crustacés.

Température de service :

10 - 12°C