

2022



Cépages

50 % Roussanne, 25% Viognier et 25% Rolle

Production

2 000 Bouteilles 75 cl

Terroir et Vignoble

Sol argilo-calcaire et silice.

Vinification

La partie Roussanne subit une macération pelliculaire de 12 heures avant pressurage. Tous les apports ont été débourbés au froid et les vinifications thermorégulées à basse température.

L'assemblage de cette cuvée s'est fait en fin d'hiver après un élevage sur lies fines de plusieurs mois.

Descriptif

Robe jaune or à reflets émeraude. Nez dominé par les fruits blancs et les fleurs blanches comme l'acacia. Une pointe de lilas et de fruits exotiques.

L'entrée en bouche est fraîche, le vin évolue sur une texture ample, soutenue par une tension délicate qui apporte tonus et sapidité.

Conseil du sommelier

A consommer à 10/12 °C en accompagnant des cuisines fines et ensoleillées, comme un filet de sandre rôti sur la peau avec un risotto crémeux au parmesan, un tajine de poulet, raisins secs et semoule aux épices, ou une tarte abricot/pêche et sorbet verveine .

Ecole hôtelière de Tain l'Hermitage



Vin Biologique



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE