

# ROUSSANNE 2023 BLANC

PASCAL MARTHOURET



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

Ce vin floral et subtil avec des notes de chevreuille 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

**Degrès** : 14 %

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Pascal Marthouret

**Domaine** : Pascal Marthouret

**Région** : Vallée du Rhône

**Appellation** : IGP Des Collines Rhodaniennes

**Couleur** : Blanc

**Millesime** : 2023

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Roussanne

## 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 chevreuille, 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 fraîcheur et d'amertume pour la finale qui apporte structure et complexité 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.

