

Domaine Jean-François Jacouton Saint-Peray "Résilience" blanc sec 2019



Prix du produit :

63,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): Jean-François JACOUTON
Millésime: 2019
Appellation: Saint-Peray
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Résilience
Cépage dominant: roussanne-marsanne

Description brève du produit :

C'est par son somptueux Saint Peray que nous avons découvert Jean-François Jacouton en décembre 2020. Une dégustation impressionnante qui nous a fait contacter le vigneron immédiatement. Quelqu'un de très sérieux, pointilleux même, bien implanté dans le petit cercle des bons restaurateurs lyonnais. Il est temps que toute la France découvre ses vins, rouges comme blancs !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE JACOUTON
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Jean-François Saint-Peray "Résilience" blanc sec 2019

Fiche technique rédigée par le domaine:

Cépage : 50 % Marsanne ; 50% Roussanne

Terroir : argilo-calcaire exposé au sud situé sur le sud de l'appellation St-Péray.

Les vignes : sur une crête au sud du massif de Crussol

Mode de culture : Raisonné

Vendanges : Manuelles

Rendement : 40 hl/ha

Vinification & Elevage par Jean-François Jacouton

Pressurage direct en vendange entière. Débourbage à froid. Fermentation alcoolique et malo-lactique en fût (30%) dont environ 15 % de futs neuf, et en cuve (70%).

Les fûts sont bâtonnés régulièrement.

Elevage de 8 mois environ.

Dégustation : La robe est d'un jaune franc. Le nez a des arômes de fleurs , de fruits blancs ; la bouche est ample. C'est un vin riche, fin et onctueux avec un léger boisé bien fondu.

Accords met et vin : A l'apéritif mais pas glacé – une cassolette de noix de Saint Jacques – Tarte aux fruits de mer-Thon à la Bretonne- Fromage de Chèvre