Château Le Devay IGP "Sous les étoiles" (roussanne) blanc sec 2020

Prix du produit :

88,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): épx Fournet (Ch. LE DEVAY)
Millésime: 2020
Appellation: IGP collines Rhodaniennes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Sous les étoiles
Cépage dominant: roussanne

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CHÂTEAU LE DEVAY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Château Le Devay "En Pente Douce" (roussanne-viognier) blanc sec 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

HISTOIRE :
Florence et Jean-Charles Fournet, orthophoniste et médecin radiologue, passionnés de vin et d'agriculture, achètent en 2005 une propriété sur la commune de Saint-Romain-en-Gal, sur la rive droite du Rhône à 360 mètres d'altitude, à 1km des parcelles les plus au nord de la Côte-Rôtie. Encouragés par leurs amis vignerons (dont pierre-Jean Villa, Jean-Michel Gerin, Christine Vernay et Thierry Germain, excusez du peu !), et après confirmation du caractère hautement qualitatif des terroirs de la propriété par les meilleurs spécialistes (Claude et Lydia Bourguignon, microbiologistes réputés), ils se lancent dans l'aventure viticole. Défrichage des coteaux, plantation, rénovation des bâtiments agricoles pour créer la cuverie, les chais, la logistique, rien n'est laissé au hasard pour produire des vins - en biodynamie bien sûr - à la hauteur de leurs espérances et de leurs ambitions.

CUVÉE :

Cette cuvée provient d’une parcelle située à Bois-Devay, exposée au soleil levant, à 370 m d’altitude.

GÉOLOGIE DU SOL :
Le sol est composé essentiellement de micaschistes.

ENCÉPAGEMENT :
100 % roussanne sur porte-greffe Riparia et 3309.

MÉTHODE CULTURALE :
Tout le domaine est conduit selon les principes de biodynamie. Travail des sols, pas d’herbicides ou autres produits de synthèse, sélections massales, enherbement des rangs de vignes, pulvérisation de tisanes et de décoctions de plantes, agroforesterie, méthode de taille non mutilante des vignes.

RENDEMENT :
18 hl/ha (1141 bouteilles et 60 magnums).

VINIFICATION :
Vendanges manuelles en caissettes entre le 20 septembre et le 1 octobre 2020, avec deux passages dans chaque parcelle pour prélever uniquement les raisins à maturité optimale. Tri sélectif sur pied à la parcelle et deuxième tri au pressoir. Pressurage lent et doux pour extraire le jus le plus qualitatif. Début des fermentations en cuves inox thermorégulées avec maîtrise des températures. Entonnage dès le début des fermentations alcooliques en demi-muids de 1 à 3 vins. Transformations malo-lactiques en fûts au printemps. Après dix mois d’élevage en demi-muids et en amphores en grès, mise en bouteilles après une
légère filtration en jour fruit en juillet 2021.

DÉGUSTATION :
Un blanc de percussion, des arômes d'agrumes, une bouche intense et tendue, une finale fraîche et minérale sous-tendue par les amers de la Roussane.

Description brève du produit :

Une cuvée 100% roussanne, percutante et intense, comme tous les vins de ce domaine en devenir !