

# Domaine Jean Esprit "Pont de la déesse" (rolle) blanc sec 2023



Prix du produit :

**90,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Jean ESPRIT (Crozes-Hermitage)

Millésime: 2023

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Pont de la déesse

Cépage dominant: marsanne

Alcool (%/vol.): 13,5

**Description brève du produit :**

Nous avons été impressionnés par la fraîcheur de cette cuvée "hors normes", presque exotique. Jean Esprit a souhaité rendre hommage au cépage rolle, qui lui rappelle ses années d'apprentissage dans le sud de la France, en Provence. Il a tenté une petite plantation de ce cépage appelé aussi vermentino (jusqu'à ce que les sardes arrivent à faire interdire l'utilisation de ce mot en France). Nous avons été emballés. Quelle réussite !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE JEAN ESPRIT  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

---

## **Domaine Jean Esprit "Pont de la déesse" (rolle) blanc sec 2023**

### **Fiche Technique rédigée par le domaine :**

Le *pont de la déesse* est une ruine présente sur le domaine, autour de laquelle Jean Esprit a planté son rolle.

Fraîcheur, tension et exotisme caractérisent cette cuvée qui raconte une légende.

**Cépage :** 100% rolle (vermentino)

**Terroir:** Anciens lits de l'Isère composés de sols alluvionnaires calcaires dans le village de Pont de l'Isère.

**Vinification / Élevage :** Pressurage direct avec fermentation et élevage en amphore durant plusieurs mois.

**Potentiel de garde:** Jusqu'à 5 ans.

**Dégustation:** Bouche fine, fruitée et fraîche aux notes d'agrumes et d'abricot.

**Accords:** Couteaux en persillade, papillotes de loup au fenouil, chèvre frais à l'huile d'olive.

**Conseils du sommelier:** Température de service à 8-10°C.

**Degré d'alcool:** 13,5% vol.