

Domaine Bonetto-Fabrol "Mas Vincente" blanc sec 2022 (3 bouteilles)



Prix du produit :

34,50 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE SUD

Vigneron(ne): Philippe BONETTO-FABROL

Millésime: 2022

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Mas Vincente

Cépage dominant: roussanne

Alcool (%/vol.): 13,5



Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BONETTO-FABROL
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Domaine Bonetto-Fabrol Vin de France "Mas Vincente" blanc sec 2022

Fiche technique rédigée par le domaine:

CEPAGES : 100% Roussanne

TERROIR : Situé au cœur de la Vallée du Rhône, le vignoble est situé au sud de Montélimar, en Drôme Provençale. Situé sur des coteaux calcaires, le sol est sableux, avec du calcaire.

RENDEMENT : Environ 40 hectolitres par hectare

VINIFICATION : Raisins récoltés à maturité, le matin très tôt, pour rentrer des raisins avec une température de 12°C, afin de limiter au maximum l'oxydation de la vendange pendant le

transport de celle-ci et pendant le pressurage. Egrappage total. Pressurage à froid avec inertage. Débourage, à l'argile, à froid, pendant 24 heures. Soutirage. Fermentation alcoolique par les levures indigènes, avec maîtrise des températures, durant 10 jours. Mise au propre et sélection des lies fines pour un élevage sur lie, en cuve pendant 3 mois, avec batonnage toutes les semaines.

Pas de désacidification. Pas de micro oxygénation.

Clarification par le froid hivernal, puis une filtration sur terre rose, et une filtration stérile avant la mise, pour bloquer la fermentation malo-lactique, afin de conserver de la fraîcheur du fruit et une belle fraîcheur en bouche.

COMMENTAIRE : Nez expressif, de fruits et de fleurs. Bouche, à l'attaque ronde, souple et fruitée, du volume et une belle tension en finale, voir une finale élégante et fraîche. Vin de plaisir, d'apéritif et de repas.

Description brève du produit :

Une très belle roussanne du Rhône méridional, simple et accessible, qui est parfaite pour une dégustation en 2024. Elle est déjà opulente mais sans lourdeur. Le bon vin blanc du Rhône que nous sommes très fiers de vous avoir dégoté, notamment pour son excellent rapport qualité/prix.