

Château Le Devay IGP "Sous les étoiles" (roussanne) blanc sec 2024



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD
Vigneron(ne): époux Fournet (Ch. LE DEVAY)
Millésime: 2024
Appellation: IGP collines Rhodaniennes
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Sous les étoiles
Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

Une mini-cuvée 100% roussanne (500 cartons produits), percutante et intense, largement au niveau de grands Saint-Joseph blancs en termes de qualité, mais à la tension bien spécifique grâce à un merveilleux terroir septentrional d'altitude et une culture biodynamique de haut rang.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CHÂTEAU LE DEVAY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Château Le Devay "En Pente Douce"
(roussanne-viognier) blanc sec 2024**

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.

VINIFICATION : Vendanges manuelles , avec deux passages dans chaque parcelle pour prélever uniquement les raisins à maturité optimale. Un gros tri sélectif sur pied à la parcelle a été fait pour sélectionner les raisins à maturité optimale et un deuxième tri au pressoir. Pressurage direct en vendange entière, lent et doux pour extraire le jus le plus qualitatif. Débourbage 24h au froid. Entonnage dès le début des fermentations alcooliques en demi-muids de 1 à 3 vins et en foudre. Transformations malolactiques en fûts. Après 12 mois d'élevage, 100% sous bois, ce vin est mis en bouteilles en jour fruit.

DÉGUSTATION : Un blanc de percussion, des arômes d'agrumes, une bouche intense et texturée, une finale fraîche et minérale soutenue par les amers fins de la Roussanne. cette cuvée provient d'une parcelle située à Bois-Devay, exposée au soleil levant, à 370 m d'altitude.