

Bryan Deleu VdF "Virgule" (roussanne-marsanne) blanc sec 2024



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: RHONE NORD

Vigneron(ne): Bryan DELEU

Millésime: 2024

Appellation: Vin de France (Rhône)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: roussanne-marsanne

Alcool (%/vol.): 12,5



Description brève du produit :

Très belle découverte et pari sur l'avenir de ce jeune et talentueux vigneron tout juste installé. Un assemblage roussanne + marsanne tout en fraîcheur, sa dégustation "suspendra" un bon moment !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BRYAN DELEU
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Bryan Deleu VdF "Virgule" (roussanne/marsanne) blanc sec 2024

Fiche Technique rédigée par le domaine

Virgule : Ponctuation indiquant l'endroit où il faut respirer, faire une pause

VIGNE

Cépage : Roussanne, Marsanne

Age des vignes : 10 ans

Densité : 5500 pieds/ha

Terroir : Granitique et Alluvionnaire

Culture : Viticulture raisonnée

Parcelle : Vignes sur les haut plateaux de l'Ardèche, l'altitude permettant de garder un maximum de fraîcheur et de tension.

CAVE

Vinification : Vendange manuelle en petite caisse de 20 kg afin de respecter un maximum la vendange.

Vendange entière mise dans le pressoir après 12h de chambre froide, afin de descendre la vendange à 6°C pour faciliter le débourbage. Levures indigènes. Fermentation alcoolique et malolactique en fûts.

Élevage : 12 mois en demi muids et barriques