

Bryan Deleu "Coquet" (viognier) blanc sec 2024



 | Vignerons d'Exception

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

Cuvée: Coquet

Cépage dominant: viognier

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. Bryan Deleu traite le viognier avec modernité et élégance pour le rendre aérien. Le millésime 2024 laisse poindre une discrète mais très agréable note salée en fin de bouche, la fraîcheur minérale par excellence.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BRYAN DELEU

+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK Bryan Deleu IGP "Coquet" (viognier) blanc sec 2024

Fiche Technique rédigée par le domaine

Coquet : Entre la coquetterie et la coque de protection il n'y a parfois qu'un pas

VIGNE

Appellation : Indication géographique protégée des collines Rhodaniennes

Cépage : Viognier

Age des vignes : 15 ans

Densité : 7000 pieds/ha

Terroir : Marnes calcaires et granite

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.

Elevage : 12 mois en demi muids