

MONTE-CANON

ROUSSANNE

La Roussanne est le cépage des Chignin-Bergeron en Savoie, il rentre aussi dans l'assemblage des Crozes-Hermitage blancs, des Saint-Joseph blancs et des Saint-Péray en Vallée du Rhône. Nous avons décidé d'en planter en Beaujolais il y a 4 ans. Le premier millésime embouteillé est 2022.



CONDITIONS DE PRODUCTION & TERROIR

VIGNE : implantée à Graves sur Anse, Les Lévrières, sur sol argilo-calcaire des Pierres Dorées, altitude 280 m, exposition : plein ouest, 10 000 pieds /ha, année de plantation : 2018, taille guyot simple, palissée, conduite en BIO, enherbement permanent, rendement 35 hl/ha.

VINIFICATION / ÉLEVAGE : vendange manuelle, pressurage doux, débourbage, vinification basse température cherchant à préserver le caractère aromatique du cépage, fermentation en cuve inox thermo régulée. Fermentation malolactique non effectuée.

Elevage 10 mois sur lies fines.



DÉGUSTATION

La Roussanne présente une robe or vert assez brillante, développant des parfums floraux tels que l'aubépine, le chèvrefeuille et l'iris.

En bouche, on retrouve des notes d'abricot, de café vert, de miel et de tilleul.

La rondeur en bouche s'accompagne de l'acidité et de la fraîcheur dues à notre climat et se prolonge par une finale aromatique, persistante.



ACCORDS METS & VINS

Apéritif, choucroute, raclette, poisson d'eau douce, tajine, plats à base de curry, tarte aux fruits.

