

Domaine: ERIC TEXIER
Nom du vin: Vieille Roussette
Millésime: 2018
Appellation: CDR
Région géographique: Rhone septentrional
Type de vin: Blanc
Contenant: L 0.75
Cépage: 100% Roussanne
% Alc/Vol: 13.0



Teneur en soufre: 2g/hl de SO2 à la mise en bouteille

Âge des vignes: Plus de 70 ans

Sols: Coteaux de marnes calcaires du vignoble de Brézème, exposé plein sud

Météo annuelle: Année pluvieuse jusqu'à la fin du mois de mai et début juin. Période sèche en été et en automne

A la vigne: Vignes menées en Cordon de Royat

Vinification: Pressurage vertical direct. Débourageage naturel à froid. Fermentation par levures indigènes. Vin élaboré et élevé pour partie en amphores de terre cuite et pour partie en fûts de 15 ans. Pas d'utilisation du soufre avant la mise en bouteille

Mon ressenti: Nez vif, minéral et herbacé d'agrumes et de poire. La bouche est tendue, fraîche et noisetée avec des agrumes et des poires vives. Vin classique, structuré, vivant et digeste avec un magnifique potentiel de garde

Accords: Fera merveille sur une sole meunière. Pas de crème s'il vous plaît

Remarques: Variété ancienne de Roussanne localement dite Roussette. L'ampélographe Pierre Gallet a décrit un cépage Roussette observé jusque dans les années 1940 sur l'Hermitage. Qui sait ? ces Roussettes de Brézème sont-elles des survivantes de ce cépage disparu...