

Domaine:	Simon GASTREIN
Nom du vin:	Cuvée L'Effrontée
Millésime:	2020
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Rhone septentrional
Type de vin:	Blanc
Contenant:	Bouteille
Cépage:	10% Jacquère 10% Roussanne 20% Marsanne 60% Viognier
Teneur en alcool:	13,2%
Teneur en soufre:	Sans intrant à la vigne très peu de soufre rajouté
Âge des vignes:	Entre 20 et 50 ans
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	L'année a été très sèche mais sans canicule avec quelques petites pluies sur la fin de l'été. Les vendanges se sont faites très tôt
A la vigne:	Culture en biologie
Vinification:	En barrique avec une toute petite proportion de bois neuf. Très peu de soufre ajouté
Dégustation au nez:	Ce vin présente au nez une magnifique élégance et finesse sur des notes de fruits jaunes même sur des notes légèrement exotiques
Dégustation en bouche:	En bouche, ce vin est riche et minéral sans lourdeur ce qui est rare dans cette région
Mon ressenti:	Ce vin m'a procuré une grande émotion lorsque je l'ai découvert à l'AT à Paris. Il présente, au nez, une présence distinguée et une finesse sur des notes de fruits jaunes voire même sur des notes légèrement exotiques. En bouche, ce vin est riche et minéral sans lourdeur ce qui est rare dans cette région
Accords:	Sur une volaile mais sans crème
Remarques:	

