

Domaine:	Régis DESCOTES
Nom du vin:	Blanc de l'Écailler
Millésime:	2022
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Rhone septentrional
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	10% Aligoté 90% Chardonnay
Teneur en alcool:	12.0%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Age moyen de 35 ans
Sols:	Gneiss et leuco-gneiss
Météo annuelle:	La météo de l'année a été belle avec un printemps pluvieux mais pas trop & un été chaud. Automne magnifique sauf que le domaine a été grêlé 2 fois soit en juin et juste avant les vendanges. Ce phénomène a amené une diminution de récolte de 65%
A la vigne:	Vignoble palissé d'une densité de 6000 pieds par hectare, conduit en agriculture biologique dans le respect des sols et leur typicité. Travail du sol, maîtrise de la vigueur, effeuillage et soins de tous les instants jusqu'à une maturité optimale
Vinification:	Récolte très matinale pour conserver la « fraîcheur » du fruit puis pressurage pneumatique le plus doux possible suivi d'un léger débourbage. Fermentations alcoolique et malolactique en cuves thermo-régulées. Mise en bouteilles à la sortie de l'hiver
Mon ressenti:	Aux parfums d'agrumes et de fruits à noyau, il est le fruit du mariage heureux des cépages blancs; alliant rondeur et vivacité. Vin gourmand et friand; d'une acidité moyenne à faible. Bel équilibre entre rondeur et fraîcheur
Accords:	Servi autour de 12° il accompagnera à merveille poissons et coquillages
Remarques:	À consommer sur le fruit dans les 3 années qui suivent la récolte

