

Domaine:	Régis DESCOTES
Nom du vin:	Toute une Histoire "En Blancs"
Millésime:	2021
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Rhone septentrional
Type de vin:	Blanc
Contenant:	L 0.75
Cépage:	30% Roussanne 70% Viognier
Teneur en alcool:	12.5%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Age moyen de 45 ans
Sols:	Moraine glaciaire et sol de galets roulés typiques de la vallée du Rhône
Météo annuelle:	Année compliquée...
A la vigne:	Vignoble palissé d'une densité de 5000 pieds par hectare, conduit en agriculture biologique dans le respect du terroir et de la plante. Travail du sol, maîtrise de la vigueur, effeuillage et soins de tous les instants jusqu'à une maturité optimale
Vinification:	Récolte a parfait maturité, pressurage doux suivi d'un léger débourbage. Fermentation alcoolique et malolactique en fûts, cuves, et jarres de grès. Élevage de 8 mois en fûts, cuves et jarres de grès, sur lies, sans soutirage
Mon ressenti:	Un vin très complexe alliant des arômes de citrus, de fruits et de fleurs à une belle vivacité résultant d'un bel équilibre entre les élevages en futs, jarres et cuves
Accords:	Il se suffit à lui-même à l'apéritif mais sera aussi un excellent compagnon pour vos poissons marinés, crustacés, et tapas estivales
Remarques:	Rendement moyen 40 hl/ha. Tirage : env. 6000 bouteilles. Il sera apprécié dans les 3 années qui suivent la récolte

