



Provenant du nord de la vallée du Rhône sur des sols granitiques de l'extrémité du massif central ; ce sont des vins gras à la belle maturité...

Roussanne

Terroir

*Superficie : 0,5 ha, Communes : Chavanay, Malleval (42), Cépage : 100% Roussanne
Sols : Sables légers de granites détritiques*

Sur les sables granitiques de l'extrémité est du massif central, au nord de la vallée du Rhône, la roussanne donne des vins très aromatiques parfaitement équilibrés, riches, gras en attaque, mais qui gardent une belle fraîcheur en finale.

Vinification

*Vendange : manuelle, tri sévère des grains sains et mûrs
Fermentation alcoolique : en barriques : température contrôlée à 15-18° C
Fermentation malolactique : en barriques*

Des fermentations lentes en barrique (température maintenue inférieure à 18°C) permettent de préserver au mieux le fruité et la fraîcheur de ce vin.

Elevage

*Durée : 7 à 8 mois barriques de chêne de l'Allier et de Nevers à grain fin, 10 % barriques neuves
Bâtonnage : Sur lies une fois par semaine.*

Elevés sur lie et bâtonnés pendant toute la durée de l'élevage, les vins sont ronds, gras et sont rapidement prêts à être bus. Ils vieillissent néanmoins de belle manière sur 5 à 6 ans. Ils développent alors des notes de chaumes et de céréales. Les vins développent des arômes floraux et miellés.