

FICHE TECHNIQUE

domaine philippe plantevin

CUVÉE

« Le Pérussier » / Vin blanc

APPELLATION

AOC Côtes du Rhône

ASSEMBLAGE

Viognier / Grenache / Marsanne / Bourboulenc
Clairette / Roussanne

EN BREF

Particulièrement aromatique, ce blanc à l'assemblage atypique dévoile un nez attrayant avec des touches fruitées (pêche blanche, mangue) ainsi que des arômes de fleur blanche. Sa bouche particulièrement onctueuse apporte beaucoup de gras et de souplesse à l'ensemble.

TERROIR / SOL

Ce vin est issu d'un terroir solaire et d'un sol argilo-calcaire, plus communément appelé "garrigue". Durant le printemps et l'été, les gros galets aux pieds emmagasinent la chaleur, pour conférer une bonne maturité aux raisins ainsi qu'une belle puissance aromatique.

VINIFICATION

La vinification est dite traditionnelle, avec un éraflage complet, avant un pressurage direct à l'aide d'un pressoir pneumatique qui assure un bon égouttage des jus, puis débouillage des jus à froid pendant une nuit. On vient ensuite soutirer puis levurer, avec un démarrage immédiat de la fermentation alcoolique qui durera entre 6 et 10 jours.

On finit par un dernier soutirage et sulfitage afin d'éviter toute fermentation malo-lactique. Tous les produits utilisés durant le processus de vinification sont certifiés issus de l'agriculture biologique.

ÉLEVAGE

Le vin est vinifié et stocké dans des cuves en ciment, puis nous utilisons de la terre de Diatomée pour le filtrer juste avant sa mise en bouteille

SPÉCIFICATIONS

Tous nos vins sont issus de l'Agriculture Biologique (certifié ECOCERT)
Disponible en 75 cL



Côtes du Rhône