

IGP ARDÈCHE BLANC

## Cuvée Marsanne



IGP ARDÈCHE BLANC  
MARSANNE

### PRÉSENTATION

Marsanne est la cuvée la plus récente du domaine, sortie en février 2020, elle viendra agrandir la gamme avec son aspect dorée et sa bouche fraîche et gourmande.

### VENDANGE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en bennes de 40 kg, transport grappes entières. 1er tri dans le vignoble, 2nd tri arrivé en cave. Pressurage direct puis débourage à froid. Fermentation alcoolique et malo-lactique en cuve thermo-réglée.

### ÉLEVAGE

Élevage de 6 à 8 mois, 100 % cuve inox thermo réglé

### ACCORDS METS & VINS

Idéal en apéritif, poisson ou fromage

### TYPE DE SOL

Granitique

### ENCÉPAGEMENT

100% marsanne jeunes vignes de 5 à 7 ans d'âge. Rendement 45Hl/Ha.

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

9 à 12°C