

IGP ARDÈCHE BLANC

## Cuvée Roussanne



IGP ARDÈCHE BLANC  
ROUSSANNE

### PRÉSENTATION

Roussanne, ce cépage est souvent assemblé à la marsanne, notamment pour l'appellation Saint Joseph. Nous avons choisi d'élaborer cette cuvée en mono cépage pour vous faire découvrir à la fois ses arômes floraux, sa complexité naturel et sa fraîcheur en fin de bouche.

### 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 débouillage 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, tapas et salade composée

### TYPE DE SOL

Granitique

### ENCÉPAGEMENT

100% roussanne jeunes vignes de 5 à 15 ans d'âge.  
Rendement 45Hl/Ha.

### TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

9 à 12°C