



Lou Mistralou

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

BLANC 2024

DSV Domaine Saint Vincent
VINSOBRES



Localisation/Climat

Climat d'influence méditerranéen. Les étés sont chauds et secs. Malgré des conditions météorologiques qui ont nécessité beaucoup de travail dans les vignes, le millésime 2024 se montre très prometteur, avec fruit, tension et équilibre.

Terroir

Sur les terrasses en contrebas des coteaux de Vinsobres, un sol constitué d'argiles et de petits épanchages de cailloutis permettent une bonne aération des vignes, et une bonne exposition au soleil.

Robe :
jaune clair

T° de
service :
8 à 10 °C

Degré :
13,5%vol.

Garde :
2 à 5
ans



Cépages

Viognier, Grenache Blanc, Marsanne et
Bourboulenc

Âge des vignes/Rendement

Les vignes sont âgées de 5 à 10 ans. Elles sont taillées en cordon de Royat. Les rendements n'excèdent pas 30 HL/ha, nous permettant d'obtenir des vins à forte concentration aromatique.

Vinification et Élevage

Nos cépages blancs sont exclusivement récoltés à la main dans de petites caissettes de 10 kg, cela permet un tri directement sur la vigne des baies les plus saines. Après cela, les grappes subissent un égrappage total. S'ensuit un pressurage direct permettant une extraction des jus, suivi de la fermentation alcoolique réalisée cuve inox thermorégulée afin de préserver les arômes.

Accords mets et vins

Idéal avec des plats goûteux et relevés, s'accompagne très bien avec des viandes et poissons grillés.

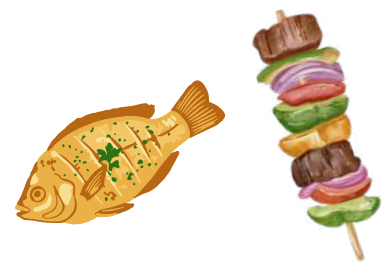
Nez

Nez aromatique associant notes de fleurs blanches et citron frais.



Bouche

Bouche immédiate, douce, équilibrée par une structure acidulée. L'ensemble est plaisant, d'accès immédiat. Notes de pomme rouge et acacia. A apprécier dès l'apéritif.



dsv_vinsobres

Domaine Saint Vincent

www.domaine-saint-vincent.fr

Domaine Saint Vincent

2675 Route de Nyons, RD 94
26110 Vinsobres, France

04 75 27 61 10

info@dsv-vinsobres.com