



Domaine S^t Vincent

AOP CÔTES DU RHÔNE

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 épandages de cailloutis permettent une bonne aération des vignes, et une bonne exposition au soleil. Terroir idéal permettant au cépage Viognier d'exprimer tout son potentiel.

Robe :
jaune avec
reflets verts

T° de
service :
8 à 10 °C

Degré :
13,5%vol.

Garde :
2 à 5
ans



Cépages

Grenache Blanc, Viognier et Marsanne

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, afin de réaliser un tri sur la vigne, en sélectionnant les grappes les plus saines. Après cela, les grappes subissent un égrappage total. Pressurage direct permettant une extraction des jus, suivi de la fermentation alcoolique qui se fait en cuve inox thermorégulée. Il entre ensuite en période d'élevage dans des fûts de chêne de 225L pour une durée de 6 mois apportant du gras, de la rondeur, et une bonne structure aromatique.

Nez

Nez flatteur, aromatique, rappelant la typicité du cépage Viognier (fleur fraîche/fruit jaune), le tout surmonté de délicats arômes de poivre blanc.



Bouche

L'attaque en bouche est fraîche et pleine de vivacité, le tout nous amenant sur des arômes de pêche, de fleurs blanches. Des notes toastées subtilement dosées rehaussent la dégustation. Le tout offre un vin parfaitement équilibré et plein d'élégance.



Accords mets et vins

Accompagne un apéritif dinatoire, des asperges vertes ou encore un fromage de chèvre sec.



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