

CHUCHOTIS 2024 BLANC

DOMAINE DU CHARDON BLEU



Vignobles de France Régions viticoles Vallée du Rhône

La cuvée Chuchotis offre un vin blanc sec, tendre, fleuri et fruité soutenue par une belle minéralité.

- 55% Viognier
- 40 % Roussane
- 5% Grenache blanc

Accords mets et vins

De par sa structure enveloppante et fraîche, ce vin appelle une cuisine gourmande, généreuse et conviviale : escargots à la bourguignonne, bouchées à la reine, truite en papillote.

Détails

Millesime : 2024

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Roussane, Viognier

Région : Vallée du Rhône

Packaging : carton de 6

Domaine : Chardon Bleu

Couleur : Blanc

Appellation : AOP Grignan-les-Adhémar

Bio : oui

Caractéristiques

Cépage : 55% Viognier, 40 % Roussane, 5% Grenache blanc

Vendange : Mécaniques

Viticulture : Bio, taille en double cordon de royat, le sol est enherbé un range sur deux pour limiter l'érosion,

Vinification : 3 semaines de macération pelliculaire à raison de deux remontages par jour, assemblage après fermentations malo lactiques.

Elevage : 6 mois en cuve inox

Dégustation

Robe : Ce vin nous offre une robe de couleur paille et des reflets argentés. Le vin est éclatant et brillant.

Nez : Le nez s'ouvre sur des notes de fruits blancs juteux du verger comme la pêche blanche, mais aussi avec des notes minérales comme la craie ou de la pierre à fusil.

Bouche : L'entrée en bouche est délicate et souple. La structure repose sur une matière enveloppante soutenue par une élégante fraîcheur qui accompagne la fin de bouche.

Finale : Bonne persistance sur la fraîcheur et l'agrumes.

Garde : 3 ans

Température de service : 12°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine du Chardon Bleu est né en 2010 de la passion commune de Manu et Aurélia pour la vigne et le vin. Le fil conducteur de cette aventure?? L'amour, l'amitié, la convivialité. Quoi de plus sympathique qu'un repas entre amis avec une bonne bouteille?? Pour Manu et Aurélia, pas de chichi, pas de grand discours, leur souhait le plus profond, que leur vin vous fasse voyager et vous raconte son histoire, celle des montagnes environnantes, des fossiles que l'on déterre et qu'on expose, de la fraîcheur d'un soir d'été, du mordant d'un mistral d'hiver... d'un jeu de séduction entre un grenache, une syrah un viognier et une roussanne... Ouvrez votre bouteille et laissez vous porter !



Plaisirs du vin
Marmande