



# **La Goutte blanc Domaine Duseigneur 2022**

## **Caractéristiques**

<b>Région :</b>	Vallée du Rhône méridionale
<b>Appellation :</b>	Côte du Rhône
<b>Encépagement :</b>	Bourboulenc 33%, Grenache blanc 33% et Viognier 33%
<b>Age moyen des vignes :</b>	20 ans
<b>Sous-sol :</b>	Argilo calcaire
<b>Production moyenne :</b>	9000 bouteilles
<b>Mode de culture :</b>	Biologique Ecocert
<b>Vendanges :</b>	Manuelles
<b>Rendement moyen :</b>	35hl/ha
<b>Chaptalisation :</b>	non
<b>Levurage :</b>	non
<b>Vinification :</b>	Pressée directe, débourbage léger, bâtonnage 6 mois, pas de fermentation malo-lactique
<b>Elevage :</b>	non
<b>Propriétaire :</b>	Bernard Duseigneur
<b>Vinificateur :</b>	Bernard Duseigneur

## **Analyse**

<b>Visuel :</b>	La robe est d'un beau jaune paille
<b>Olfactif :</b>	Le nez révèle une belle complexité aromatique sur des fruits du verger assez mûrs..
<b>Gustatif :</b>	Après une attaque franche, le vin développe un beau volume de bouche et une intensité gustative marquée par des notes florales et fruitées.
<b>Global :</b>	Un Rhône blanc méridional de bel équilibre et harmonieux.

## **Dix-verres**

<b>Optimum de dégustation :</b>	2024 - 2027
<b>Accords mets - vin :</b>	Saumon fumé ou poché, Cuisine asiatique, fromage de brebis.
<b>Service :</b>	10°c – Carafer 30 minutes