

FICHE TECHNIQUE

L'INTIME IGP DROME BLANC



Au vignoble # vigne en taille courte

Deux parcelles (0,2ha et 0,4ha) plantées en 2000 et 2011) avec les cépages Roussanne (60%), Marsanne (20%) et Viognier (20%). Les sols sont argilo-calcaire en pente douce avec un sous sol marneux.

Taille courte : Cordon de Royat et gobelet

Palissage : 3 fils et échelas

Rendement : 40 hL/Ha

Vendange manuelle

Cultivé en Agriculture Biologique.

A la cave # une sélection sévère des jus

Pressurage doux (160 à 180 Kg de raisins / 100 L de jus) et fermentation alcoolique en cuve. Le vin est ensuite mis en bouteilles dans l'hiver qui suit la récolte sans fermentation malolactique.

A la dégustation # une belle fraîcheur et du fruit

La couleur est jaune or au reflets doré. Le nez est puissant aux notes d'agrumes (pamplemousse) et de pêche. La bouche est nette avec une belle rondeur relevée par une belle vivacité. Les arômes d'abricot sont bien présents en fin de bouche.

A boire dans les 3 ans.

A table # idéal pour l'apéritif, les crudités et les coquillages

La fraîcheur de ce vin augure de beau mariage avec la cuisine japonaise (poisson cru, maki...). Il peut aussi être un bon compagnon des apéritifs et des entrées froides.

Prix départ cave TTC : 9,5 € la bouteilles



L'INTIME
IGP DROME BLANC

At vineyard # vine in short size

Two plots (0.2 ha and 0.4 ha) planted in 2000 and 2011) with Roussanne (60%), Marsanne (20%) and Viognier (20%). The soils are clay-limestone gently sloping with a marl subsoil.

Short size: Cord of Royat and goblet

Trellising: 3 wires and poles

Yield: 40 hL / Ha

Manual harvest

Grown in organic farming.

In the cellar # a severe selection of juices

Sweet pressing (160 to 180 kg of grapes / 100 L of juice) and alcoholic fermentation in the vat. The wine is then bottled in the winter following the harvest without malolactic fermentation.

At the tasting # a nice freshness and fruit

The color is golden yellow with golden highlights. The nose is powerful with notes of citrus (grapefruit) and peach. The mouth is clear with a beautiful roundness raised by a beautiful vivacity. The aromas of apricot are very present at the end of the mouth.

To drink in 3 years.

At table # ideal for aperitif, raw vegetables and shellfish

The freshness of this wine augurs a beautiful marriage with Japanese cuisine (raw fish, maki ...). It can also be a good companion of appetizers and cold starters.

Price departure winery TTC: 9,5 € the bottles