

Domaine du Chardon Bleu

Domaine du Chardon Bleu, Chuchotis, AOC Grignan-les-Adhémar, Blanc, 2021

AOC Grignan-les-Adhémar, Vallée du Rhône, France

La cuvée Chuchotis offre un vin sec et tendre, qui s'exprime sur un équilibre sur le fil entre le fruit blanc et minéralité.

LE VIN

Le vin qui vous chuchote son éventail aromatique frais et généreux !

LE MILLÉSIME

Le millésime 2020 solaire et agrémenté de quelques orages pluvieux a permis une très belle récolte, juteuse et sucrée.

SITUATION

Les vignes permettant de vinifier la cuvée Chuchotis, âgées d'une trentaine d'années, sont plantées à La Roche Saint Secret (extrémité est de l'AOP Grignan les Adhémar), dans le quartier dit de "la bourre".

TERROIR

Les vignes d'une vingtaine d'années sont plantées à 350 mètres d'altitude avec une exposition plein sud. Le sol caillouteux, révélant beaucoup d'anciens sédiments (ammonites fossilisées...)

DATE DE DÉBUT DES VENDANGES

15/09/20

VINIFICATION

La Roussanne et le Viognier sont vendangés séparément, car ils ne sont pas mûrs au même moment, ils sont pressés dès l'entrée dans le chai, ce qui permet de conserver le maximum de fruit et de limiter l'oxydation.

Après un débordage de 48 heures à 6 °C, le mout est soutiré, les cuves sont assemblées et les fermentations commencent pour une durée de trois semaines environ, avec deux remontages quotidiens.

Les fermentations se déroulent entre 18 et 20 degrés, pour préserver le fruit et la netteté des arômes, elles durent environ 3 semaines.

Nous limitons au maximum les intrants lors de nos vinifications (2 g de SO₂ au moment des vendanges, 2 g après FA pour éviter la fermentation malo-lactique et préserver la fraîcheur et ajustement avant la mise en bouteille).

ELEVAGE

La cuvée Chuchotis est embouteillée en janvier afin de permettre au vin de se reposer en bouteille, et d'être prêt à être dégusté et apprécié (avec modération) dès les beaux jours !



Domaine du Chardon Bleu

Domaine du Chardon Bleu, Chuchotis, AOC Grignan-les-Adhémar, Blanc, 2021

AOC Grignan-les-Adhémar, Vallée du Rhône, France



CÉPAGES

roussane 55%, Viognier 40%, Grenache blanc 5%

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.5 % vol.
Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Age moyen des vignes: 30 ans
Rendement: 30 hL/ha
Volume de production: 6500 bouteilles
Sucre résiduel: < 2 g/l
pH: 3.44

SERVICE

La cuvée Chuchotis s'apprécie servie à une dizaine de degrés, pour apprécier tous ses arômes.
Attention aux températures de services trop froides qui risquerait de déséquilibrer le vin?!

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

ASPECT VISUEL

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

AU 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.

EN 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.

ACCORDS METS-VINS

À la faveur de sa structure enveloppante et fraîche, ce vin appelle une cuisine gourmande, généreuse et conviviale.

- Bouchée à la reine, ris de veau et écrevisses
- Escargots en persillade « à la Bourguignonne »
- Truite saumonée cuite en papillote, dés de tomate, citron et aneth

