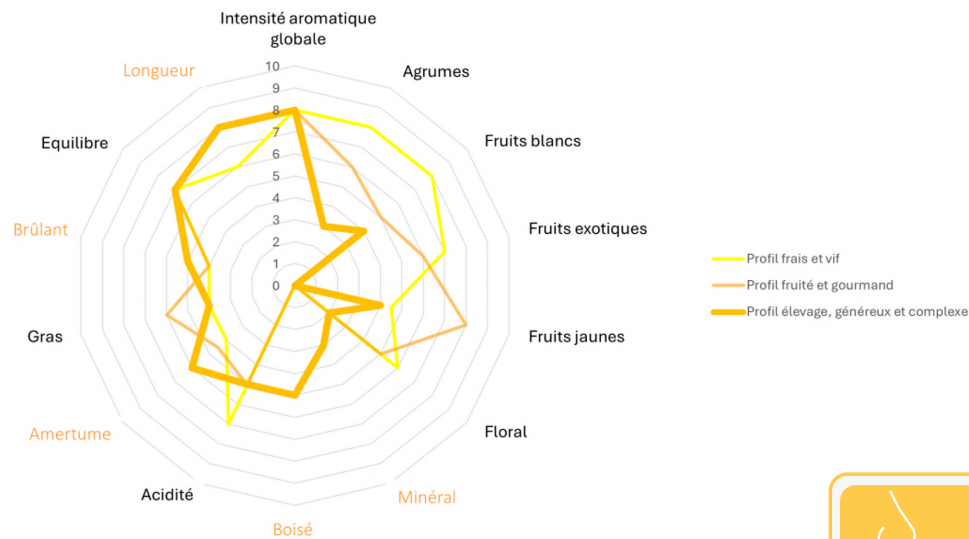


## RÉSULTATS



### PROFIL SENSORIEL



Complexité aromatique entre fruits, épices et minéralité. Notes boisées, toastées, complexes dues à l'élevage. Les arômes fermentaires s'associent aux arômes d'élevage.

En bouche, de la concentration aromatique, de la structure (amertume, tannins), de la sucrosité et de la longueur.

### ACCORDS METS ET VINS



Vins avec potentiel de garde plus élevé, pouvant accompagner tout un repas de l'apéritif au fromage. Viandes blanches et poissons en sauce.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 12 à 16 °C

### MARCHÉS CIBLES ET CONCURRENCE

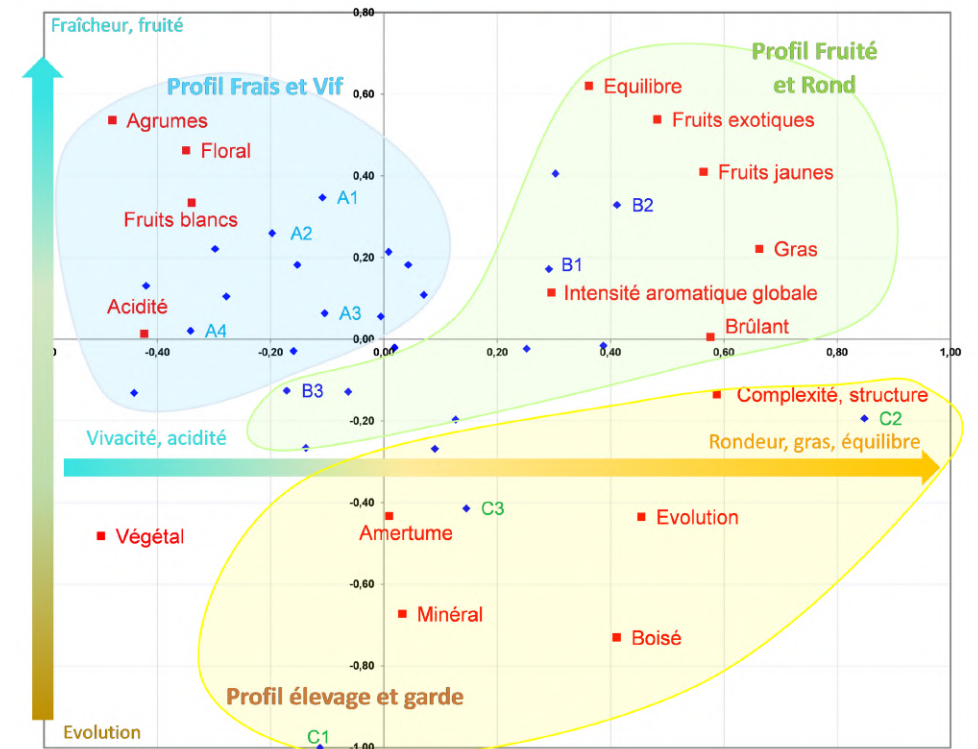


Cible : marchés américain, asiatique et français  
Consommateurs initiés

Concurrence : Bourgogne, Bordeaux Graves, Faugères, Minervois, vins californiens

## PROFIL GÉNÉREUX ET COMPLEXE

### TROIS PROFILS DE VINS BLANCS EN VALLÉE DU RHÔNE



Un profil plus **complexe, d'élevage** et de **garde** :

vins avec des notes boisées, toastées, complexité aromatique entre fruits, épices et minéralité, structure en bouche et équilibre.

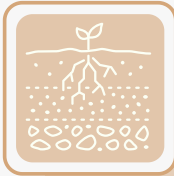
Vins avec potentiel de garde, en accompagnement de repas.

Garde  
Evolution  
Elevage  
Complexité  
Élégant  
Structuré  
Boisé



Institut Rhodanien

## CÉPAGES ET TERROIRS



### TYPE DE SOL

Tous types de sols, à raisonner en fonction des cépages choisis.

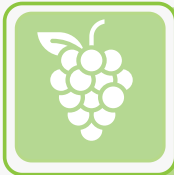
Marsanne, Roussanne, Viognier, ne sont pas adaptés aux terroirs trop secs



### RÉGIMES HYDRIQUE ET AZOTÉ

Alimentation en eau et en azote modérée.

Sur sols séchants et pauvres, si l'irrigation n'est pas possible, préférer les porte-greffes vigoureux.



### CÉPAGES ET RÉCOLTE

Tous les cépages permettent de produire ce type de profil à condition que les **rendements ne soient pas trop importants**.

*Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc, Viognier, Marsanne, Roussanne, Carignan B (vieux), Clairette rose*

Récolter à maturité technologique optimale (autour de 13%vol) ou légère sur-maturité

## PROCESSUS ŒNOLOGIQUE



Équipements nécessaires : fûts, foudres, dérivés boisés

Points clés à maîtriser : Attention à la gestion de l'O<sub>2</sub> tout au long du processus

### RÉCEPTION

! pH : ne pas dépasser 3.8

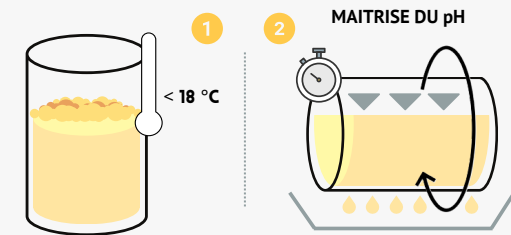
Prévoir acidification en début de processus en fonction des résultats à l'encuvage



### MACÉRATION / PRESSURAGE

Macération possible **si état sanitaire impeccable** et raisin à bonne maturité. Permet d'améliorer structure et teinte dorée selon cépage

Pressurage plus long à piloter avec le pH pour maintenir acidité

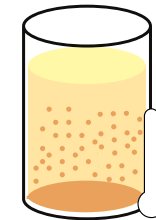


### COLLER LES FINS DE PRESSE

### DÉBOURBAGE

Faible, laisser de la matière  
Turbidité : 150 à 250 NTU

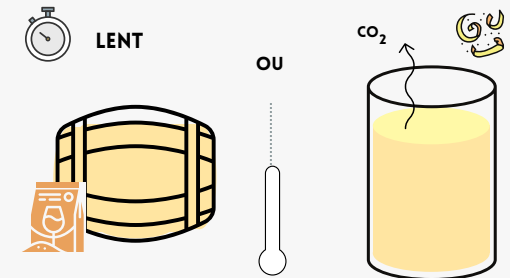
150 À 250 NTU



### LEVURAGE / FERMENTATION

Privilégier fermentation en fût ou contenant bois si possible  
Utiliser d'autres levures que révélatrices de thiols

Fermentation lente, si possible entre 13°C et 17°C.  
Si fermentation en cuve, ajout de dérivés boisés en cours de FA



### COLLAGES

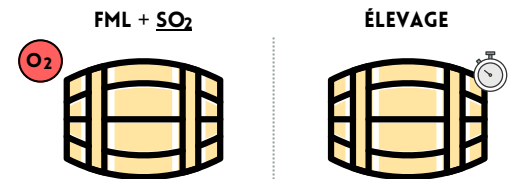
Pendant la fermentation alcoolique car le brassage va apporter un peu d'oxygène.  
Privilégier bentonites : permet de gérer la stabilité protéique et l'oxydation

### ÉLEVAGE

Sur lies, en fûts, en barriques mais à l'abri de l'oxygène  
Durée : au minimum 4 mois

### Sulfitage post-malolactique à prévoir

Privilégier bouchons de bonne qualité aptes à une conservation longue



FERMENTATION MALOLACTIQUE RECOMMANDÉE, SI POSSIBLE SOUS BOIS



Attention au développement de micro organismes

