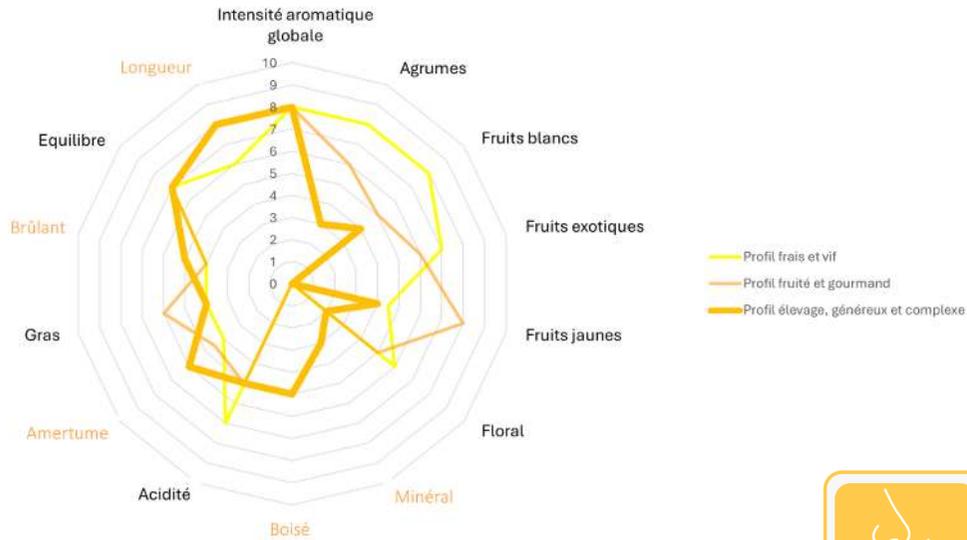


RÉSULTATS



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

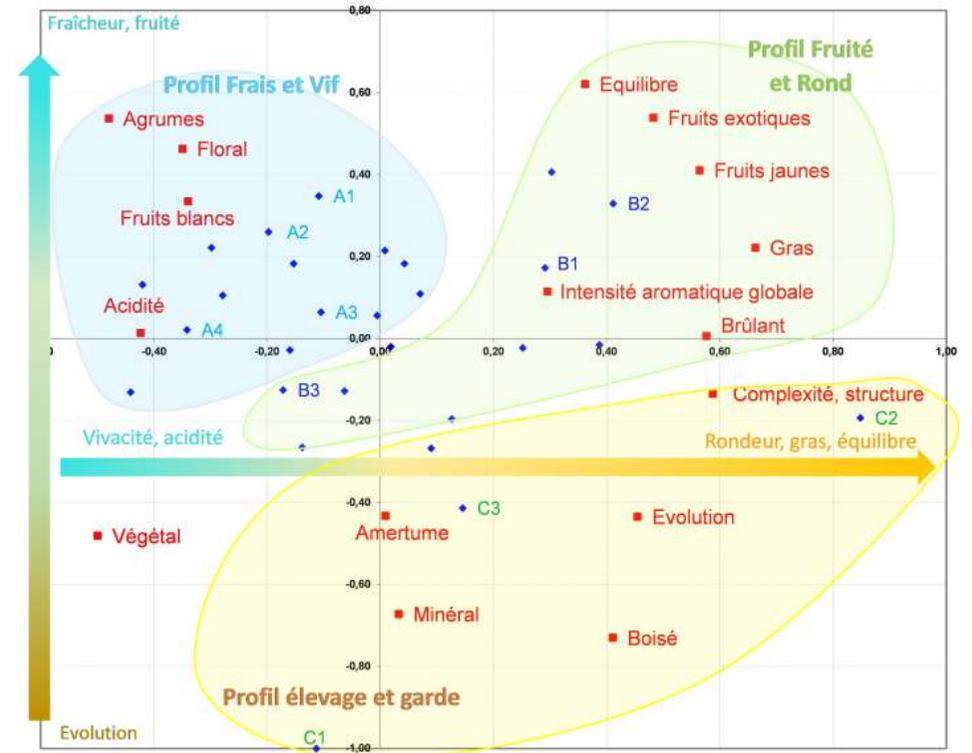
Cible : marchés américain, asiatique et français
Consommateurs initiés

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
Toasté
Structuré
Boisé



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'O₂ 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

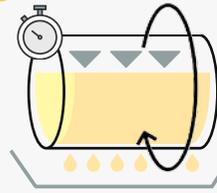
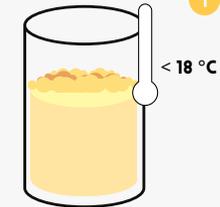
Macération possible **si état sanitaire impeccable** et raisin à bonne maturité. Permet d'améliorer structure et teinte dorée selon cépage

Pressurage plus long à piloter avec le pH pour maintenir acidité

1

2

MAITRISE DU pH

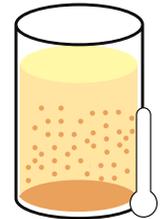


COLLER LES FINS DE PRESSE

DÉBOURBAGE

Faible, laisser de la matière
Turbidité : 150 à 200 NTU

150 À 200 NTU



LEVURAGE / FERMENTATION

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

Fermentation lente, entre 18°C et 21°C.
Si fermentation en cuve, ajout de dérivés boisés en cours de FA



OU



18 ° À 21 °C



COLLAGES

Pendant la fermentation alcoolique car le brassage va apporter un peu d'oxygène.

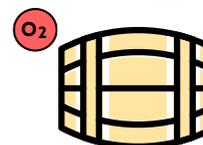
Privilégier bentonites : permet de gérer la stabilité protéique et l'oxydation

ÉLEVAGE

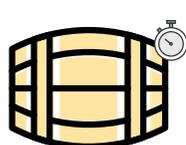
Sur lies, en fûts, en barriques mais à l'abri de l'oxygène
Durée : au minimum 4 mois

Sulfitage post-malolactique à prévoir

FML + SO₂



ÉLEVAGE



FERMENTATION MALOLACTIQUE RECOMMANDÉE, SI POSSIBLE SOUS BOIS



Attention au développement de micro organismes