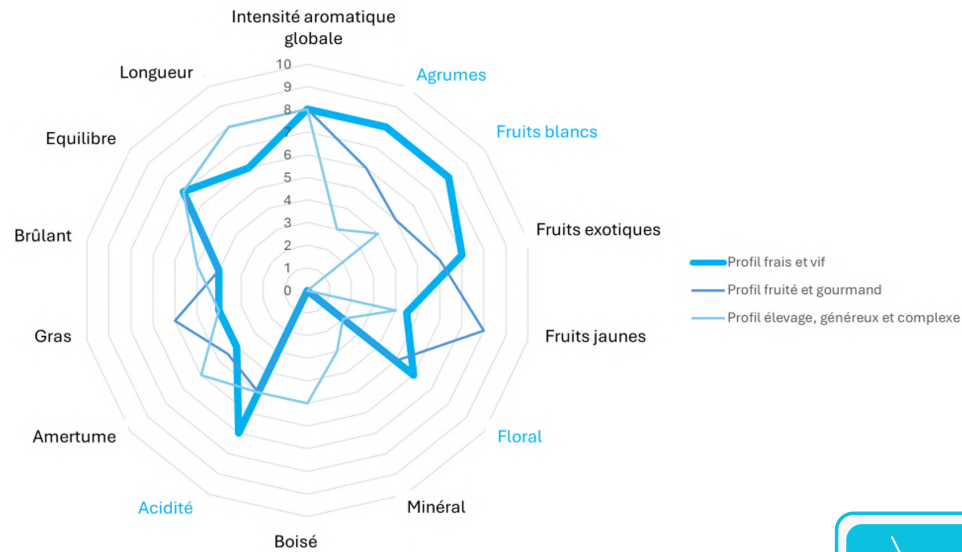


RÉSULTATS



PROFIL SENSORIEL

Profil sur la fraîcheur, le fruité et la vivacité : arômes d'agrumes, de fruits blancs, notes florales.
Thiols variétaux type pamplemousse révélés par la vinification.
Structure vive avec belle acidité en bouche



ACCORDS METS ET VINS

Vins adaptés aussi bien pour l'apéritif qu'en accompagnement de repas sur des poissons, crustacés et viandes blanches

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 8 à 12 °C



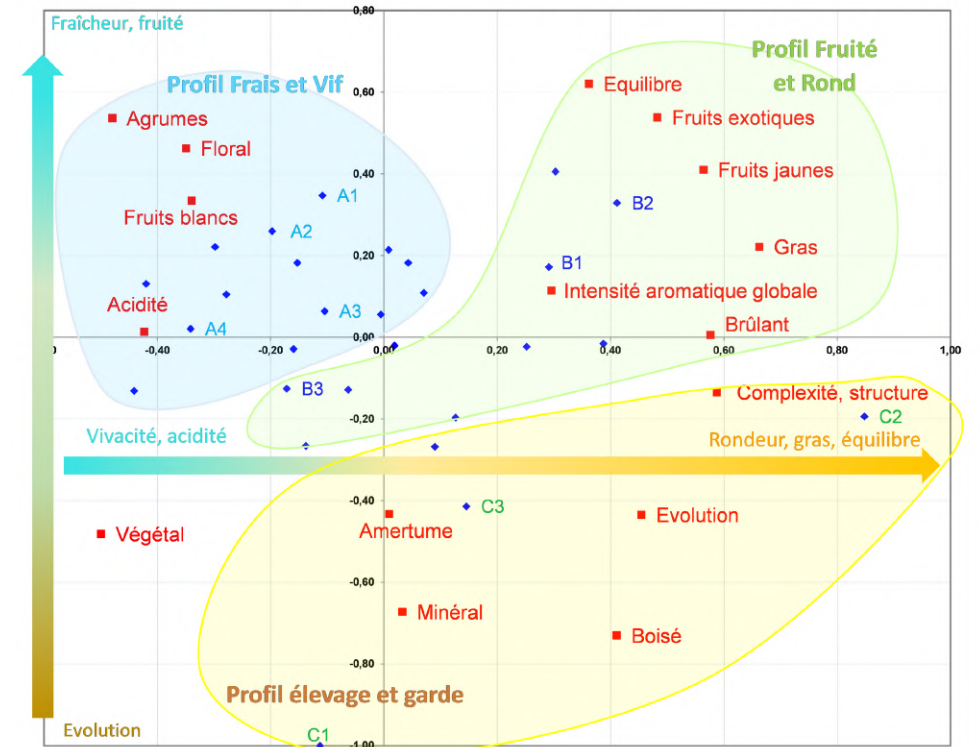
MARCHÉS CIBLES ET CONCURRENCE

Public jeune
Consommation rapide (à boire dans les deux ans)
Vins qui fonctionnent à l'export (cible US, Belgique, Italie, Allemagne)
Concurrence : Côtes de Gascogne, Val de Loire, Entre-deux-mers, vins du Languedoc (IGP)



PROFIL VIF ET FRAIS

TROIS PROFILS DE VINS BLANCS EN VALLÉE DU RHÔNE



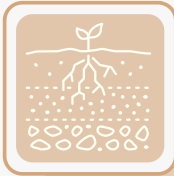
Un profil sur la **fraîcheur**, le **fruité** et la **vivacité** :
arômes d'agrumes (pamplemousse), de fruits blancs, notes florales, avec une structure vive et acide en bouche.
Vins adaptés aussi bien pour l'apéritif qu'en accompagnement de repas.

Thiols
Acidité
Fraîcheur
Agrumes
Fruits blancs
Floral



Institut Rhodanien

CÉPAGES ET TERROIRS



TYPE DE SOL

Sols plutôt frais à bonne réserve hydrique : privilégier les argiles et éviter les sols très chauds caillouteux

Zones en altitude, moins exposées

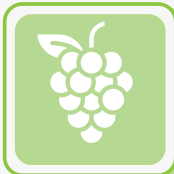


RÉGIMES HYDRIQUE ET AZOTÉ

Irrigation raisonnée et bonne alimentation azotée (attention certification HVE et zones nitrates)

Pour un profil aromatique thiolé, privilégier la fertilisation foliaire (azote, azote/soufre) à la véraison

Attention aux produits avec apport cuivrique qui nuisent à l'expression des thiols en fermentation



CÉPAGES ET RÉCOLTE

En complément des cépages principaux, privilégier les cépages **acides** :

Bourboulenc

Piquepoul B (limité à 20 %)

Carignan B (VIFA : limité à 5%)

Assemblage

Récolte précoce à optimale pour optimiser arômes de fraîcheur et acidité, notamment pour le Viognier et la Clairette



PROCESSUS ŒNOLOGIQUE



Équipements nécessaires : Pressoir inerté, équipement de froid, système d'inertage, cuves étanches
Points clés à maîtriser : Attention à la gestion de l'O₂ tout au long du processus

RÉCEPTION

! pH : ne pas dépasser 3,4

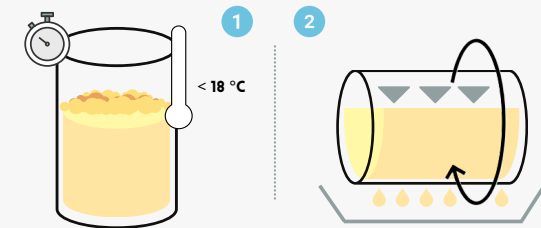
Utilisation de SO₂ et de Carbo glace



MACÉRATION / PRESSURAGE

Macération pelliculaire possible mais de courte durée pour éviter arômes indésirables, brunissement et amertume

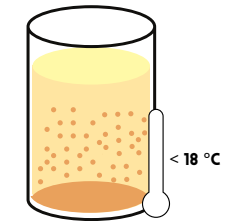
Sous gaz inerte si possible. Pressurage léger pour préserver l'acidité
Limiter les rebèches et les fins de presse qui seront traitées séparément



DÉBOURBAGE

Statique au froid (<18°C) ou par flottation
Turbidité : 150 à 200 NTU

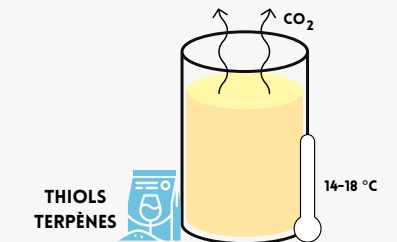
150 à 200 NTU



COLLE DE POIS À AJOUTER EN CAS DE BRUNISSEMENT DES JUS

LEVURAGE / FERMENTATION

Utiliser des levures révélatrices de thiols et terpènes.
Vérifier adéquation levure / T°C. FA entre 14°C et 18°C.
Ajuster nutrition en fonction des besoins des levures (azote organique, DAP, vitamines)

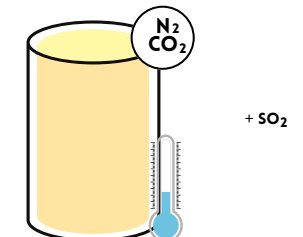


COLLAGES

À mi-fermentation (privilégier protéines végétales)

ÉLEVAGE

En cuve inox, sous gaz inerte, avec maintien d'un niveau de SO₂ suffisant.
Température basse, élevage court pour conditionnement rapide.
Privilégier obturateurs étanches (synthétique, capsule à vis, bouchon verre)



FERMENTATION MALOLACTIQUE EXCLUE