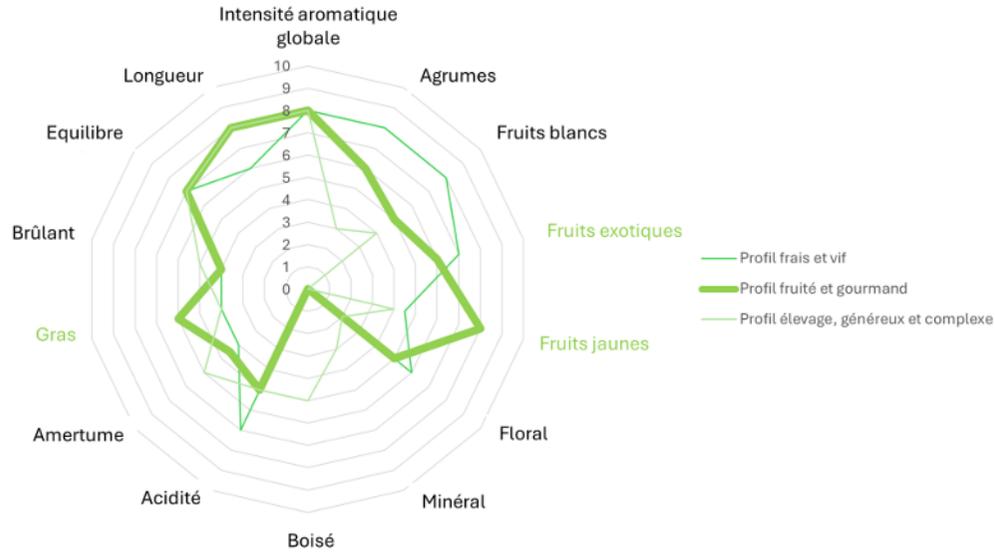


RÉSULTATS



PROFIL SENSORIEL



Arômes de fruits exotiques (mangue mûre), fruits jaunes (pêche, abricot).
Rondeur et gras en bouche associés à de l'acidité pour obtenir un bel équilibre.

ACCORDS METS ET VINS

En apéritif ou au cours des repas pour accompagner des plats à base de poissons ou viandes blanches en sauce et desserts fruités.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 à 14 °C

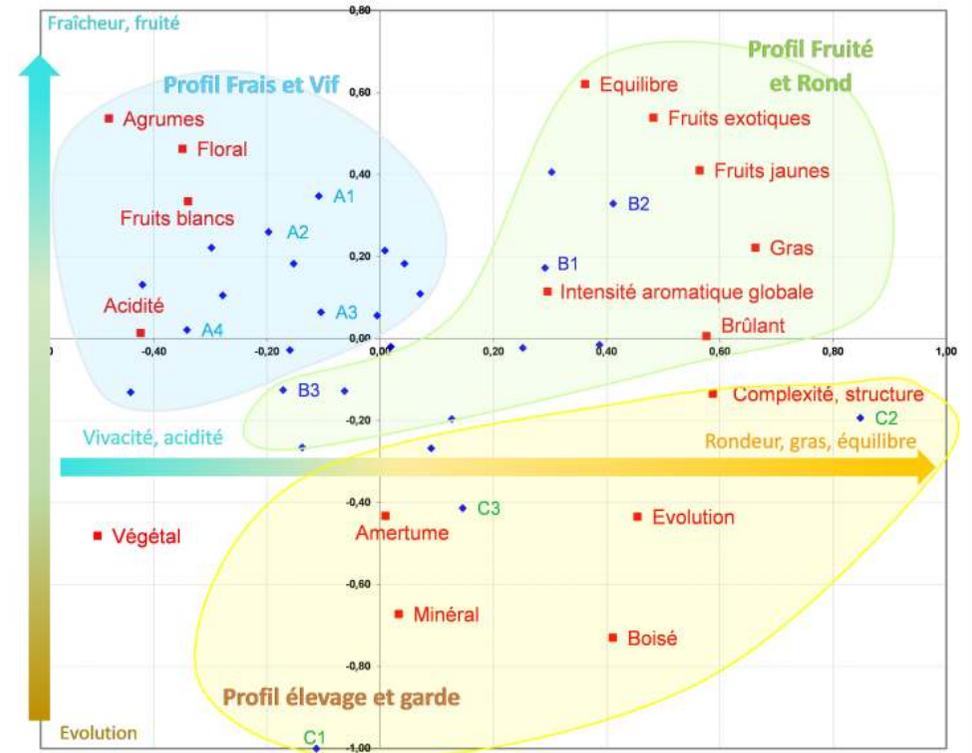
MARCHÉS CIBLES ET CONCURRENCE



Large public, toutes occasions (repas et apéritif).
Garde de 2 à 3 ans.
Concurrence : Vins de Savoie, Alsace, vins du Languedoc et de Provence (AOP)

PROFIL FRUITÉ ET ROND

TROIS PROFILS DE VINS BLANCS EN VALLÉE DU RHÔNE



Un profil **fruité**, sur la **rondeur** et l'**équilibre**:
arômes de fruits jaunes (pêche, abricot),
rondeur et gras en bouche compensés
par de l'acidité.
Vins d'apéritif et de repas

Gourmand
Fruits jaunes
Intensité aromatique
Fruits exotiques
Équilibre
Rondeur



CÉPAGES ET TERROIRS



TYPE DE SOL

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

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



RÉGIMES HYDRIQUE ET AZOTÉ

Alimentation en eau et en azote modérée.

Éviter les carences azotées, qui empêchent la bonne synthèse des précurseurs aromatiques dans le raisin.

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



CÉPAGES ET RÉCOLTE

En complément des cépages principaux, privilégier les cépages aromatiques:

Viognier, Marsanne, Roussanne
Floreal et Rolle (VIFA : limités à 5%)

Assemblage

Maturité technologique optimale (autour de 12,5%vol) en évitant la sur-maturité

PROCESSUS ŒNOLOGIQUE



Équipements nécessaires : Pressoir pneumatique, système de froid, cuves étanches

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 process en fonction des résultats à l'encuvage

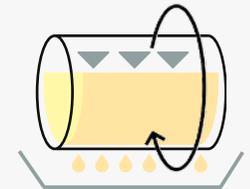


MACÉRATION / PRESSURAGE

Pas de macération pelliculaire

Pressurage léger pour préserver l'acidité

Limiter les fins de presse qui seront traitées séparément

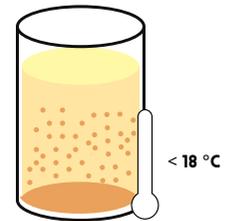


COLLER LES FINS DE PRESSE QUI POURRONT SERVIR POUR LE PROFIL ÉLEVAGE/ GARDE

DÉBOURBAGE

Statique au froid (<18°C) ou par flottation
Turbidité : 100 à 200 NTU

100 À 200 NTU

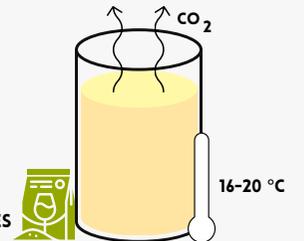


LEVURAGE / FERMENTATION

Utiliser des levures révélatrices d'esters et de terpènes (fruits jaunes, fruits exotiques...)

Vérifier adéquation levure /T°C. FA entre 16°C et 20°C.
Ajuster nutrition en fonction des besoins des levures (azote organique, DAP, vitamines)

ESTERS
TERPÈNES

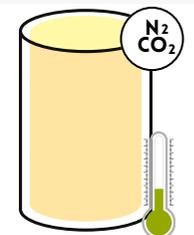


COLLAGES

Pendant la fermentation alcoolique en faisant attention à ne pas apporter d'oxygène.
Privilégier bentonites, PVPP

ÉLEVAGE

Sur lies en cuve pour plus de rondeur, maintien de SO₂ suffisant
Élever à T°C faible et contrôlée, sous gaz inerte pour éviter l'oxydation et ne pas perdre en fraîcheur aromatique et équilibre



FERMENTATION MALOLACTIQUE NON RECOMMANDÉE

T° FAIBLE ET MAÎTRISÉE