



JEAN-FRANÇOIS JACOUTON

ARTISAN DU TERROIR



IGP ARDECHE MARSANNE CHASSELAS

TENTATION

Un assemblage atypique ; mais qui loin des préjugés correspond à ce qui se faisait en blanc avant la naissance des appellations du Rhône nord.

Cépage : 75 % Marsanne et 25 % Chasselas

Terroir : Granitique et alluvions

Les Vignes : Plaines du Rhône

Mode de culture : Raisonné

Vendanges : Manuelles

Rendement : 50hl/ha

Vinification & Élevage en Cave par Jean-François Jacouton

Pressurage direct en vendange entière puis débourbage à froid. Fermentation alcoolique et malo-lactique et élevage sur lies fine avec bâtonnage léger en cuve thermorégulée. Élevage pendant 10 mois.

Dégustation

La robe cristalline, un nez avec des parfums de citrons de chèvrefeuille et d'herbes délicates. Avec une bouche fraîche légèrement crémée, le Chasselas vient amener de la finesse et poli de façon délicate et agréable le tempérament marqué de la Marsanne.

Mon conseil Accords mets et vin :

A L'apéritif (mais pas glacé), pour accompagner des crustacés ou un poisson de rivière (truite), ou encore un plateau de fromages secs ...