

VIDAL-FLEURY



Vidal-

Fleury

Le printemps a offert des pluies régulières et abondantes, le retour de la chaleur en été associée au Mistral ont permis un beau développement des grappes, dans les meilleures conditions. Les amplitudes thermiques ont offerts aux céps de vignes des nuits fraîches et Ce vin est issu de vignes cultivées sur des sols calcaires et granitiques, sur les coteaux du massif de Crussol. Le relief tourmenté de Saint-Péray et son profond vallon lui confère un microclimat frais au sein d'une région pourtant marquée par un climat continental assez chaud.

Millésime : 2024
ACCORDS METS & VINS :

Couleur : Blanc
Sa minéralité le rend parfait à l'apéritif et sa complexité peut aussi convenir à des mets travaillés à base de viandes blanches et poissons. Il accompagne aussi parfaitement les **Non disponible à la vente en ligne** fromages à pâte dure.

DISTINCTIONS :



Marsanne



Robe jaune pâle.



Le nez fruité dévoile des arômes de poire, de noisettes et de subtiles notes de fleurs blanches.

Une attaque sur la fraîcheur. La minéralité du vin vient bousculer le volume développé pour apporter l'équilibre parfait. La finale est longue, marqué par les notes d'acacia.



Pressurage direct lent et doux pour préserver toute la finesse des arômes des jus. Fermentation alcoolique à température contrôlée. Pas de fermentation malolactique.



L'élevage dure environ un an avec 70 % de la cuvée élevés sur lies sous bois (fûts et demi-muides dont 30% neufs) et 30% en cuve inox.

TEMPÉRATURE

11 °C

OUVERTURE

M/A

CONSERVATION

7 à 10 ans