

I.G.P. MARSANNE / ROUSSANNE

« Métisse »



Cépage : 80% MARSANNE, 20% ROUSSANNE.

Sol granitique de plateau, exposition Sud, Sud-Est.

Vignes de 15 à 20 ans.

Rendements : 55 hl/ha.

Elaboration :

Vendanges manuelles.

Vendange égrappée pour une macération pelliculaire de 18 heures et vinification en cuve avec contrôle de température.

Dégustation : bouche croquante, parfum d'aubépine et d'acacia, bon équilibre.

Garde : À apprécier dans sa jeunesse.



PIERRE FINON
VIGNERON

Une histoire, un homme, une passion.