

BREZEME BLANC

Marsanne - Roussanne

Millésime : **2013**

Date vendanges : 1^{er} et 2 octobre 2013

Mise en bouteille : mars 2014 – 5333 bouteilles



Vinification

- AOC Côtes-du-Rhône, âge des parcelles : 15 ans
- Cépages : Marsanne : 50 % et Roussanne : 50%
- Pressurage après macération pelliculaire
- Fermentation à température contrôlée, en cuves inox. Fermentation malolactique : non
- Roussanne et Marsanne vinifiées puis élevées sur lies fines
- Mise en bouteille au château – bouteilles allégées (« Bourgogne caractère » de 400 g.), format 75cl. Bouchage liège naturel 45/24
- Alc : 12,76% vol

Dégustation

- Robe jaune pâle aux reflets verts très soutenus, brillant, limpide
- Nez frais assez intense, net élégant. Des notes de fleurs blanches, chèvrefeuille, violette, fleur d'oranger.
- En bouche : attaque souple, rond, pommadé. Bien équilibré, frais, aromatique et de bonne persistance. Finale élégante, vanillée, fleurs blanches et sucrosité

Gastronomie

- Peut se servir en apéritif ou, selon vos goûts, pour accompagner une salade composée (noix, fromages, poissons ...), un plat de poisson en sauce (bouillabaisse) ou des fruits de mer. A oser avec un vieux comté ou un parmesan
- Servir frais (9-10°C)

Garde

- A boire dans les 2 ans

Sélection guides de vin :

- Guide des vins **Gilbert & Gaillard 2015** : note 88/100 : « Robe jaune clair limpide, reflets de jeunesse. Nez floral agréable. Bouche vive, fraîche et légère où les arômes sont plaisants. Ensemble équilibré et harmonieux. Une cuvée sympathique, personnalisée qui plaira aux amateurs de côtes du Rhône blanc ».