ROCHE NOIRE 2022 BLANC

DOMAINE LATHUILIERE GRAVALLON

Vignobles de France Régions viticoles Beaujolais

Vin qui peut se garder mais il est préférable de déguster dans les 2 à 3 ans pour qu'il garde sa fraicheur. Vin d'été, il se déguste seul en apéritif ou bien au cours d'un repas accompagné de produits de la mer.

- Chardonnay 100%

Accords mets et vins

A vocation d'apéritif, terrine de poisson, poisson grillé.

Détails

Domaine : Domaine Lathuiliere Gravallon
Couleur : Blanc
Millesime : 2022
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Beaujolais
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Beaujolais

Caractéristiques

Terroir : Sol sur granite d'alluvion ancien et calcaire
Cépage : 100 % Chardonnay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Ma vision de la viticulture est toute personnelle : ni conventionnelle, ni bio, ni biodynamique. Ma philosophie est simple : « Produire les meilleurs raisins possibles ». Je pratique donc une viticulture « raisonnable » où l'observation est déterminante. Tous les travaux de la vigne (labours ou enherbement) indispensables à la qualité des raisins sont mis en œuvre.
Vinification : Pressurage, débourbage. Fermentation alcoolique en cuve inox.
Elevage : 1/3 du vin est ensuite placé en 1/2 muids pendant 4 mois puis après la fermentation Malo lactique le vin est mis en bouteille.

Dégustation

Robe : Couleur Jaune paille
Nez : minéral arôme de fleurs blanches, pêche
Bouche : Elégant riche, note d'agrume, souple, avec une légère minéralité
Finale : Bonne persistance
Garde : 3 ans
Température de service : 15°

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis cinq générations, le vin a toujours été une histoire de famille. C'est il y a une dizaine d'année que j'ai repris, avec mon épouse Cathy, le Domaine familial exploité pendant des années par les parents de Cathy, Renée et Fernand Gravallon. Respectueux du savoir-faire de nos ancêtres acquis au fil de ces nombreuses années et à l'écoute de notre terroir, j'essaye de contenter au mieux dame nature, en élaborant des vins, fruités et d'un parfait équilibre entre la tradition et la modernité. Quelques chiffres pour le Domaine : 15 ha situés au cœur du beaujolais sur 6 appellations : Les Beaujolais Rouge, Blanc : 2 ha Les Beaujolais villages : 2 ha Les Crus : Le Chiroubles : 50 ares Le Fleurie : 2 ha Le Morgon : 6,5 ha Le Brouilly Pisse Vieille : 2 ha. Nous commercialisons toutes en bouteilles dont 40% en France et 60 % à l'export. Cette année nous avons créé une seconde marque du Domaine" By Cédric Lathuilière" vin sélectionné par nos soins à la même identité que nous.