



Chapelier Blanc de Blanc Brut

Cuvée Justine

Bouteille de 75cl

Vignerons :

- Pierre, Julien et Christine Guigue, associés en GAEC Le Chapelier.

Vignoble :

- Culture biologique de père en fils depuis 1970.
- en AOP Côtes du Rhône depuis 2001.

Superficie :

- 18 ha groupés autour du domaine, avec 2 terroirs : l'un argilo-calcaire, l'autre sableux.

Encépagement :

- 50 % grenache noir et blanc, 35% syrah, 5% Cinsault, 5% Roussane, 5% Vermentino.

Terroir de la cuvée :

- Sol calcaire, coteaux pauvres et secs.

Composition :

- 50% Roussane, 50% Vermentino.

Rendement :

- 45 hl/ha.

Age moyen des vignes :

- 15ans.

Vinification :

- La vendange est soigneusement égrappée, puis directement pressée. Le jus va fermenter jusqu'à la disparition complète du sucre. Après quelques soutirages, pour ôter les lies, le Blanc va partir chez un prestataire qui va le champagner selon la méthode traditionnelle, le mettre en bouteille, et nous le retourner après un minimum de dix mois passé sur lattes.

Dégustation :

- Joli nez fleuri, avec des notes de fleur d'acacia et de miel, très souple en bouche.

Température de service :

- 6 à 11 °

Accompagnement :

- Apéritif, dessert,... et pourquoi pas avec tout le repas !

Conservation :

- A boire dans les 4 ans.

Certifié ECOCERT