

SCEA Les Vins de la Madone

1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU

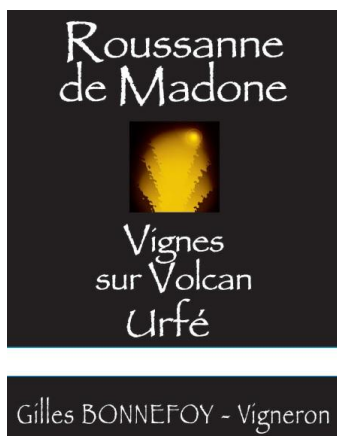
Tél : + 33 4 77 97 07 33

Mail : contact@lesvinsdelamadone.fr

Site : www.lesvinsdelamadone.fr



« ROUSSANNE DE MADONE » 2020 I.G.P. URFE (Roussanne sur volcan)



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET GUSTATIVES :

Age des vignes : Plantation en 2001 de cépage Roussanne issue pour partie d'une massale d'origine savoyarde (bergeron de la famille QUENARD).

100 % issus de basaltes (roches volcaniques).

Vigne plantée sur la face sud du volcan de Purchon.

Exposition plein sud, pente moyenne de 45 %.

Rendement 2020 : 30 hectolitres par hectare.

Vendanges manuelles. Levures indigènes. Pas de sulfitage au pressurage.

Débourbage à froid.

Utilisation d'un presseur pneumatique. Fermentation malo-lactique réalisée partiellement. Vin filtré.

Teneur en SO2 environ 40mg/l (inférieure aux normes DEMETER).

Mise en bouteilles à la propriété en janvier 2021.

Production 2020 : environ 3500 bouteilles.

Accords et vins :

Optimum prévue vers 2021-2023. Sera très agréable à l'apéritif, sur un poisson grillé ou une brochette de gambas et avec tout type de plat révélant de la finesse et une gamme aromatique discrète.

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 19.50 € TTC

La Roussanne, cépage noble de la Vallée du Rhône, a toujours été appréciée pour la finesse et le gras qu'elle apporte en assemblage avec la Marsanne, proposant elle des vins plus végétaux et plus sec. Rarement vinifiée seule (exceptée en Savoie, le Chignin-Bergeron), les viticulteurs lui ont souvent

SCEA Les Vins de la Madone

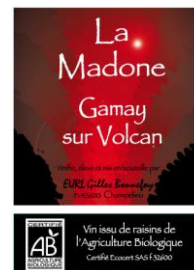
1581 chemin de Jobert

42 600 CHAMPDIEU

Tél : + 33 4 77 97 07 33

Mail : contact@lesvinsdelamadone.fr

Site : www.lesvinsdelamadone.fr



reprochée sa grande sensibilité à l'oïdium ainsi qu'à la pourriture grise. De surcroît, il s'agit d'une variété assez tardive.

La seule chance de la faire mûrir en Forez, c'était de la positionner plein Sud, si possible sur un sol volcanique reconnu pour sa faculté à emmagasiner la chaleur. C'est chose faite depuis 2001. Et maintenant, souhaitons que le caractère minéral de ce terroir continue à s'affirmer au fil des millésimes ...