

PASCAL MARTHOURET



Accords mets et vins

Cette syrah accompagnera parfaitement un pavé de bœuf sauce au poivre, ou plus généralement une viande de bœuf grillée.

Accord végétarien : Tian de légumes aux épices .

Détails

Domaine : Pascal Marthouret
Couleur : Rouge
Millesime : 2018
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah
Région : Vallée du Rhône
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Des Collines Rhodaniennes
Nom du Vigneron : Pascal Marthouret

Caractéristiques

Terroir : sol granitique
Cépage : 100% Syrah
Vendange : Manuelles
Viticulture : Vigne sur les communes de Charnas et Félines, conduites sur palissage. Le travail du sol se fait mécaniquement, les travaux en vert ainsi que les vendanges se font manuellement.
Vinification : La Macération et la fermentation se font en cuve inox, le vin est ensuite mis en fût pour sa fermentation malolactique
Elevage : Elevage de 8 à 10 mois selon la dégustation.

Dégustation

Robe : Pourpre avec reflet rubis
Nez : Au nez le vin exprime majoritairement ses arômes de fruits noirs, cerise, cassis.
Bouche : L'attaque est franche avec des tanins fondus. En milieu de bouche nous retrouvons les arômes de cerise et de cassis.
Finale : La finale est souple et élégante avec les notes poivrées qui viendront enrober le palais.
Garde : 5 ans
Température de service : 16-18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine créé en 2000 suite à une reconversion professionnelle. Fils d'agricultrice, passionné par le vin et la terre, je m'installe en tant que vigneron avec pour objectif de maîtriser toute la chaîne de production de la plantation des vignes à l'élaboration des vins. Actuellement, le domaine comprend 8 ha répartis AOC Condrieu, Saint Joseph et vins de pays et vins de Seyssuel. Le vignoble est conduit en agriculture raisonnée : travail du sol, limitation des intrants au minimum.

