



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Elisabeth & Marie-Laurence Saladin - Elisabeth & Marie-Laurence Saladin

Cuvée

Per EL

Appellation

AOC Côtes du Rhône Villages

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Viognier 30%, Roussanne 30%, Clairettes blanche 15%, Bourboulenc 10%, Marsanne 10%, Grenache blanc 5%

EN BREF

« Per ?l » a été crée par Louis Saladin au début des années 80 pour sa femme, Annick. Elle tenait « Le Mazet », le restaurant au milieu des vignes dans l'ancien cabanon « Le Mazet », où l'on rangeait autrefois les outils. D'où l'origine de « Per ?l » : « Pour elle » en Provençal. Depuis, l'histoire se poursuit au Domaine : Annick, Louis, Elisabeth et Marie-Laurence, une affaire de famille !

PRÉSENTATION

Présentation

Assemblage de six cépages rhodaniens co-plantés dans la même parcelle depuis bientôt 50ans.

Le millésime

2023

Terroir

Terroir d'alluvions marines récentes en terrasses Villafranchiennes: Le Plateau de Brissan. Le sol argilo-calcaire profond est constitué de gros galets roulés.

À la vigne

Vendanges manuelles tôt le matin par temps frais.

Vinification

Vin 100% naturel, 100% levures indigènes. Pressage pneumatique très doux, vinification lente en cuve béton enterrée et à basse température sans aucun rajout chimique.

Élevage

Elevage de 4 mois en cuve inox.

CONSEILS

Potentiel de garde

5 à 10 ans

1/2

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13.5 % vol.
Allergènes (sulfite): Contient des sulfites
Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf
Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait
Labels viticoles: AB Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-01
Agriculture France

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 17 ha
Âge moyen des vignes: 40 ans
Rendement: 30 hL/ha
Volume de production: 8000
Dosage: < 2 g/l
Sucre résiduel: < 2 g/l
pH: 3.47
Acidité tartrique: 3.58 g/l
Acidité volatile: 0.27 g/l
Acidité totale: 2.34 g/l
SO2 free: 2.5 mg/L
SO2 total: 70 mg/L

