



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**Domaine du Chardon Bleu - Domaine du Chardon Bleu**

Cuvée

**Chuchotis**

Appellation

**AOC Grignan-les-Adhémar**

Type

**Blanc**

Millésime

**2023**

Cépages

**roussane 55%, Viognier 40%, Grenache blanc 5%**

#### EN BREF

La cuvée Chuchotis est un vin sec et tendre, qui s'équilibre sur le fil entre le fruit blanc et minéralité.

#### PRÉSENTATION

Situation

Les vignes permettant de vinifier la cuvée Chuchotis, âgées d'une trentaine d'années, sont plantées à La Roche Saint Secret (extrémité est de l'AOP Grignan les Adhémar), dans le quartier dit de "la bourre".

Terroir

Les vignes d'une vingtaine d'années sont plantées à 350 mètres d'altitude avec une exposition plein sud. Le sol caillouteux, révélant beaucoup d'anciens sédiments (ammonites fossilisées...)

Vinification

La roussane et le viognier sont vendangés séparément à pleine maturité, ils sont pressés dès l'entrée dans le chai, pour conserver le maximum de fruit et de limiter l'oxydation.

Débourbage de 48 heures à 6 °C, puis soutirage. Les cuves sont ensuite assemblées et les fermentations commencent pour une durée de trois semaines environ.

Pas de fermentation malolactique.

#### CONSEILS

Service

**Service du vin à 12-13°C**

Potentiel de garde

**2 à 3 ans**

Aspect visuel

**Robe paille, reflets argentés. Le vin est éclatant et brillant.**

Au nez

# Domaine du Chardon Bleu

Le nez est minéral et vif, sur la pêche, la poire, le miel.

En bouche

La bouche est franche et ample, avec une trame très minérale, belle longueur.

Accords gourmands

Langoustines flambées, volaille fermière & fricassée de champignons en persillade, turbot poché, sauce hollandaise.

#### 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

#### DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 30 ans

Rendement: 30 hL/ha

Volume de production: 6500 bouteilles

Sucre résiduel: < 2 g/l

pH: 3.44

