



# DELAS

*Grands Vins de la Vallée du Rhône*



## LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**Maison Delas Frères - Maison Delas Frères**

Cuvée

**Les Challeys**

Appellation

**AOC Saint-Joseph**

Type

**Blanc**

Millésime

**2023**

Cépages

**Marsanne 90%, Roussanne 10%**

## PRÉSENTATION

Terroir

Sols légers de schistes et de gneiss sur socle granitique.

Cette cuvée est issue de l'assemblage de raisins provenant des terroirs de Sainte-Epine, Mauves et Saint Pierre de Boeuf. Production moyenne Delas : 15 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : environ 80% Marsanne, 20% Roussanne en complantation.

Vinification

Vendangés manuellement, les raisins sont acheminés vers la cuverie dans de petites caisses. Après un pressurage doux, les moûts sont fermentés à basse température (16 à 18°C) en cuves fermées afin de mettre en valeur la complexité aromatique des cépages Marsanne et Roussanne.

Élevage

Après la fermentation malolactique, le vin est soutiré à l'air et élevé sur lies fines afin de développer gras et structure tout en préservant ses exceptionnels arômes variétaux. La mise en bouteilles est réalisée vers le milieu du mois d'avril.

## CONSEILS

Dégustation

A l'oeil, la robe brillante est de couleur or vert. Au nez, le vin développe des arômes très purs de fleurs et de poires mûres. La bouche s'exprime dans un registre similaire avec des notes miellées. Elle s'achève avec netteté sur des arômes de fleurs et d'amande fraîche.

Accords gourmands

Petit gibier d'eau, poissons à la vapeur en sauce, volailles aux fruits (abricots, pêches,...), fromages à pâte cuite.

## CARACTÉRISTIQUES

1/2

### Maison Delas Frères

40 Rue Jules Nadi, 26600 TAIN-L'HERMITAGE

Tel. +33 4 75 08 92 97 - [contact@delas.com](mailto:contact@delas.com)

[delas.com](http://delas.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE



# DELAS

*Grands Vins de la Vallée du Rhône*

Teneur en alcool: 14 % vol.

Labels viticoles: Agriculture conventionnelle

DONNÉES TECHNIQUES

