



# Marsanne

## ● IGP Collines Rhodaniennes Bio "Pic & Chapoutier"

### Le cépage

Marsanne.

### Le Terroir

Colluvionnage de sables granitiques et d'apport éoliens (loess) à 350 m d'altitude à la frontière naturelle de l'appellation Saint-Joseph.

### Les vendanges

Récolte manuelle à maturité optimale.

### La vinification

Pressurage pneumatique en vendange entière. Sélection qualitative et protection des jus vis-à-vis de l'oxygène, sans ajout de soufre. Débourageage léger par sédimentation naturelle au froid. Fermentation alcoolique en flore indigène. Fermentation malolactique réalisée.

### L'élevage

Élevage en cuve inox (50 %) et demi-muids (50 %) durant 5 mois. Aucun ajout de soufre n'a eu lieu au cours de son élaboration.

### La dégustation

**Robe :** or clair aux reflets verts.  
**Nez :** premier nez aux notes empyreumatiques finement grillées, puis viennent à l'aération les notes de fruits à chair jaune, de fleurs blanches avec une pointe de fenouil.  
**Bouche :** la bouche est ample et charnue, dotée d'une belle acidité lui conférant un caractère salivant sur la finale.

**Température de dégustation :** 10-12 °C.

**Potentiel de garde :** 1 à 2 ans.

### Grape variety

Marsanne.

### Terroir

Colluvium of granitic sand and aeolian deposits (loess) at an altitude of 350 m on the natural border with the Saint-Joseph appellation.

### Harvest

Grapes picked by hand at perfect maturity.

### Vinification

Pneumatic pressing of whole harvest. Quality sorting and protection of the juice from oxygen, without the addition of sulphur. Light settling by natural cold sedimentation. Alcoholic fermentation with indigenous yeast. Malolactic fermentation performed.

### Maturing

Stainless steel vats (50 %) and demi-muids (50 %) for 5 months. No sulphur was added during the production process.

### Tasting

**Colour :** light gold flecked with green.  
**Nose :** the first nose reveals finely toasted, empyreumatic notes, followed by notes of yellow-fleshed fruit and white flowers with a hint of fennel.  
**Palate :** broad and fleshy, with a lovely acidity that creates a mouth-watering finish.

**Serving temperature :** 10-12°C.

**Ageing potential :** 1 to 2 years.



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01  
 AGRICULTURE FRANCE  
 Vin Biologique - Organic Wine  
 certifié par / Certified by  
 Ecocert France SAS



Veuillez vous référer à notre fiche "Certifications & normes biologiques".  
 Please refer to our sheet "Certifications & organic standards".