

ERIC TEXIER

BRÉZÈME (ROUSSANNE)

Rhône , France



Disponibilité Importation privée

Humain Éric Texier

Millésime 2016

Appellation Brézème AOC

Sols Marnes Calcaires

Altitude Des Vignes 100-200 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Plein Sud

Cépages 100% Roussanne

Viticulture Biologique certifié

Palissage Cordon de royat

Pi/hect 5 000 pi/ha

HI/hect 40-45 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Pressurage vertical direct. Fermentation sans levurage en cuve béton brut. Pas d'utilisation du SO2 avant la mise.

Levures Indigènes

Élevage En fût sur lies fines pendant 8 mois. Mise en bouteille, si possible, sans collage ni filtration. Ajout maximal de SO2 de 30ppm à la mise

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites 30 mg/l

Sucre < 1 g/l

Acidité 6 g/l (tartrique)

Couleur Jaune ambré

Dégustation Le terroir de Brézème confère une race et une élégance particulières à cette roussanne, s'exprimant par une touche de salinité.

Température De Service 12°C

BOIRES
