

ERIC TEXIER

BRÉZÈME (VIEILLE ROUSSETTE)

Rhône , France



Disponibilité Importation privée

Humain Éric Texier

Millésime 2014

Appellation Brézème

Sols Graves alluvionnaires d'origine glacière dites « à galets roulés »

Altitude Des Vignes 250-300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Est

Cépages 100% Vieille Roussette

Viticulture Biologique certifié

Palissage Cordon de royat

Pi/Hect 5 000 pi/ha

HI/Hect 35 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Pressurage direct avec une partie en amphore (environ 50%) et l'autre en vieux fût (environ 50%). Soutirage après les malos puis remis dans les mêmes contenants

Levures Indigènes

Élevage 2 ans en barrique et amphore (environ 50-50)

Alcool 12% alc./vol.

Sulfites <20 mg/l

Sucre < 1 g/l

Acidité 6 g/l (tartrique)

Couleur Jaune doré

Dégustation Nez vif, minéral et herbacé d'agrumes et de poire. La bouche est tendue, fraîche et noisétée avec des agrumes et des poires vives. Audacieux, structuré et vivant.

Température De Service 12°C