

ERIC TEXIER

SAINT-JULIEN-EN-SAINT-ALBAN (VIELLE MARSANNE)

Rhône , France



Disponibilité Importation privée

Humain Éric Texier

Millésime 2015

Appellation Saint Julien en Saint Alban

Sols Pentes de leptynite (gneiss) sur un substrat de Marnes Calcaires

Altitude Des Vignes 300-350 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Est

Cépages 100% vieilles marsannes de 65 ans

Viticulture Biologique certifié

Palissage Goblet à plat "Candelabre"

Pi/hect 5 000 pi/ha

Hl/hect 30 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Longues macérations (3-8 mois) sur peaux égrappées afin d'extraire les précurseurs aromatiques contenus dans celles-ci sans avoir à récolter en surmaturité. Elevage d'un an en fût après soutirage des peaux. Pas d'ajout de sulfite.

Levures Indigènes

Élevage demi- muids pendant 18 mois

Alcool 13% alc./vol.

Sulfites < 20 gm/l Sans SO2 ajouté

Sucre < 1 g/l

Acidité 6 g/l (tartrique)

Couleur Jaune ambré

Dégustation Ananas caramélisé, caramel au beurre, orange de Noël, clou de girofle, fruit cuit au four, miel, mélasse, mais complètement sec. Très structuré, définitivement un vin de gastronomie.

Température De Service 13°C