

Echevin en 1589
GUILLAUME DE ROUVILLE

BLANC



TERROIR

Tous nos cépages blancs sont plantés à 400 m d'altitude sur une même parcelle de 2 ha en haut du coteau Nord du domaine qui fait face au village de Saint Maurice.

ASSEMBLAGE

Le Grenache Blanc entre en majorité dans la composition de cette cuvée, viennent ensuite dans des proportions variables selon les millésimes le Viognier, la Marsanne et la Roussane.

VINIFICATION

La récolte est ramassée à la main, en caissette et selon une sélection parcellaire. Immédiatement, nous mettons les raisins en chambre froide pendant 3 à 5 jours. Le pressurage s'effectue avec un pressoir pneumatique de dernière génération et nous prenons soin de presser les jus des différents cépages séparément. La fermentation alcoolique s'effectue en barriques bordelaise et bourguignonne de 1 vin, issues de grands châteaux chez lesquels nous allons nous même effectuer la sélection tous les ans.

ÉLEVAGE

Les barriques sont régulièrement batonnées pour que les lies fines viennent engraisser le vin.

DÉGUSTATION

Vin au caractère exhubérant, il déborde de senteurs d'agrumes mielleux. C'est un vin massif, charnu, séveux parfaitement caractéristique de son terroir.

Il est onctueux en bouche, bien glyciné avec une finale persistante et opulente, à l'alcool capiteux. Bel ambassadeur du domaine, marqué par l'élégance, la souplesse, la finesse, c'est un vin d'une grande pureté.