







Forts d'une expérience familiale de plus d'un siècle dans l'élevage des vins fins de la Vallée du Rhône, Michel et Xavier créent le Domaine de Pierre Blanche à la fin des années 80 sur les contreforts du massif du Pilat. Après avoir été défriché et planté, le domaine compte 16 hectares de Côte Rôtie, Condrieu, St Joseph et IGP. Afin de préserver la biodiversité, le domaine est conduit en culture raisonnée et est certifié HV E (Haute Valeur Environnementale). Chaque Terroir étant unique, ils sont vinifiés séparément afin respecter toutes leurs diversités.

- CÉPAGES
- Syrah.
- TERROIR ET VIGNES
- Ce petit vignoble de coteau à forte pente, tout en chaillets• (petites terrasse soutenu par des murs en pierre), pourvu d'un sol granitique de Loess, donne des petits rendements.
- VINIFICATION ET ÉLEVAGE
- Les vendanges sont faites à la main puis triées, la cuvaison commence par une macération à chaud pendant 18 à 21 jours avec piégeage et remontage puis vinifié barriques pendant vingt mois dans le Parc du Pilat.
- COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION
- Robe rubis foncé avec nez complexe de fruits noirs et d'épices, les tanins sont soyeux.
- Ce vin possède une belle longueur en bouche.
- ACCORDS METS/VINS
- Conseillé avec un gigot à la cuillère au beurre d'escargot.
- POTENTIEL DE GARDE
- De 10 à 15 ans.

