

*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 HVE (Haute Valeur Environnementale). Chaque Terroir étant unique, ils sont vinifiés séparément afin respecter toutes leurs diversités.*

- **CÉPAGES**

- Syrah, Merlot.

- **TERROIR ET VIGNES**

- Sur la rive droite du Rhône, en haut de coteau au lieu-dit "Les Garndes Terres", dans un terroir à vigne.

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

- Vendange totalement éraflée, fermentation alcoolique thermo-régulée, durée de macération de 6 à 8 jours puis élevage en cuve inox.

- **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

- Belle robe rouge cerise avec des notes de framboise et de fruits rouges frais. Ce vin possède une structure tannique discrète avec un grain assez fin et une finale chaleureuse.

- **ACCORDS METS/VINS**

- Parfait en apéritif ou pour accompagner tout le repas, cuisine italienne, paella, grillade et charcuterie.

- **POTENTIEL DE GARDE**

- 3 à 4 ans.



**DOMAINES XAVIER MOURIER**

53 RN 86 Chanson 42410 Chavanay -Tel (33) 04 74 87 04 07- mail : [contact@domainemourier.fr](mailto:contact@domainemourier.fr)