



CÔTE-RÔTIE



DOMAINE
DE PIERRE
BLANCHE

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, Viognier (2%).

- **TERROIR ET VIGNES**

- Vigne de près de 60 ans plantée sur des terrasses abruptes (pente allant jusqu'à 60%) où elle est rôtie par le soleil. Le sol de cette Côte Blonde est composé de Gneiss et de Loess. (couches de granite friable).
- Le travail de la vigne est uniquement manuel (taille, effeuillage, vendange).

- **VINIFICATION ET ÉLEVAGE**

- Vinification classique en rouge, avec macération longue à chaud, pigeage et remontage. Vieillessement de 12 à 18 mois de pièces (suivant millésime).

- **COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION**

- Cette Côte Blonde offre une sérénité très féminine grâce à la présence de Viognier qui affine la Syrah et donne des vins plus tendres. Robe profonde de couleur rubis avec un nez complexe et élégant, pouvant aller des fruits rouges aux fruits noirs en passant par des notes florales (violette). En bouche il possède une large palette aromatique de fruits et d'épices : un bel équilibre entre acidité, tannins et alcool.
- Vin gras et long en bouche.

- **ACCORDS METS/VINS**

- Se déguste avec des viandes fines, des gibiers d'eau, des asperges, truffes ou gigots.

- **POTENTIEL DE GARDE**

- De 10 à 15 ans.



DOMAINES XAVIER MOURIER

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