

Énergie blanc 2015

Maison P-U-R



100% Roussane



Lettre de dégustation

La Maison P.U.R : « Production Unique et Rebelle »

Cyril et Florian ont créé cette structure de négoce basée à Villefranche-sur-Saône. P-U-R c'est avant tout un état d'esprit, leurs vins sont naturels et à l'opposé de la normalisation. L'idée est d'être au plus près du raisin et du terroir.

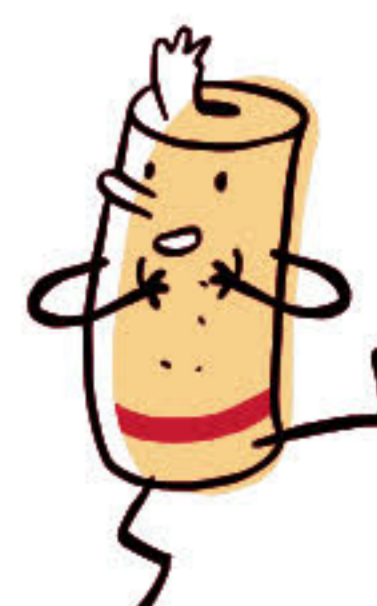
Les vignerons partenaires s'investissent avec eux tout au long de l'année pour parfaire en amont une qualité la plus naturelle possible en respectant la nature des sols par un travail long et minutieux. Tout ce travail implique l'absence de désherbant, de pesticide, d'insecticide et de produit de synthèse.

Toutes leurs vinifications sont sincères et vivantes, loin de tout clivage et parti pris, ils travaillent chaque jour pour vous apporter des vins les plus proches de leur origine, sans maquillage, ni rajout vulgaire. Pour résumer, des vins naturels sans intrants.

Notes de dégustation by David Rougier

Cyril et Florian nous emmènent sur une cuvée remplie de gourmandise et d'énergie tirée des terroirs de différentes marnes (grises, bleues et jaunes). Les marnes apportent à ce vin une minéralité qui penche sur des notes de graphite. Le cépage Roussane quant à lui vient tempérer ce côté pointu et apporte des touches de fruits jaunes tels que la pêche.

www.petitbouchon.fr



La maison des vins P-U-R
137, Bd Antonin Lassalle
69400 Villefranche-sur-Saône

CV

Caractéristiques du vin

Compétences

LE SERVICE

Idéal autour de 8° • Aucun carafage nécessaire
À boire dès maintenant et jusqu'en 2020

LA CULTURE

Biologique.



LE TAUX DE SO₂

0 mg de SO₂.

L'ÂGE DES VIGNES

15 ans.

LE TERROIR : MARNEUX (GRISES, BLEUES ET JAUNES)

La marne est une roche sédimentaire, mélange de calcaire et d'argile. Elle apporte de la puissance aux vins.

L'HUMAIN

Cyril Alonso et Florian Looze.

Formation

LA VINIFICATION

Vendanges manuelles, 3 jours de macération pelliculaire, élevage en cuve inox afin de préserver la fraîcheur du jus, pas de filtration, pas d'ajout de soufre.

Informations Complémentaires

À TABLE ?

Privilégiez des poissons de rivières tel que le brochet. Idéal également à l'apéritif accompagné de quelques tapas.

MON IDÉAL :

Cévice de Daurade à la mangue.

