

## PASCAL MARTHOURET



### Accords mets et vins

Se déguste sur des viandes blanches crémées, des produits de la mer, des fromages de chèvre... Certifié Gueuleton.

### Détails

**Millesime :** 2022  
**Degrès :** 13,5 %  
**Viticulture :** Raisonnée  
**Contenance :** 0,75 L  
**Cépages :** Marsanne  
**Région :** Vallée du Rhône  
**Packaging :** carton de 6  
**Nom du Vigneron :** Pascal Marthouret  
**Domaine :** Pascal Marthouret  
**Couleur :** Blanc  
**Appellation :** AOP Saint-Joseph

### Caractéristiques

**Terroir :** Granitique  
**Cépage :** Marsanne 70%, Roussanne 30%  
**Vendange :** Manuelles  
**Viticulture :** Raisonnée  
**Vinification :** Pressurage direct suivi d'un débourbage au froid fermentation alcoolique et malolactique en barriques  
**Elevage :** élevage en barriques (20% Barriques neuves) batonnages réguliers

### Dégustation

**Robe :** Or jaune reflet argenté  
**Nez :** Chevrefeuille, miel  
**Bouche :** Attaque vive sur des notes citronnées , puis du gras et de la rondeur avec des arômes de fruits à chair blanches  
**Finale :** Salinité en fin de bouche  
**Garde :** 3 à 5 ans  
**Température de service :** 14° à 15°

### HISTOIRE DU DOMAINE

Domaine créé en 2000 suite à une reconversion professionnelle. Fils d'agricultrice, passionné par le vin et la terre, je m'installe en tant que vigneron avec pour objectif de maîtriser toute la chaîne de production de la plantation des vignes à l'élaboration des vins. Actuellement, le domaine comprend 8 ha répartis AOC Condrieu, Saint Joseph et vins de pays et vins de seyssuel. Le vignoble est conduit en agriculture raisonnée : travail du sol , limitation des intrants au minimum.

