

VIN DE FRANCE

« URSA MAJOR » 2023

Domaine Pascal Chalon



Situation : Pascal Chalon a commencé en 2002 une conduite de ses vignes en agriculture Biologique, puis en 2004 la conversion de son domaine en Biodynamie. Sa devise 90% de raisins sains, équilibrés et 10% du savoir-faire de l'homme pour faire un grand vin. Il possède à ce jour 10 hectares de vignes. Basé à Tulette, le domaine élabore des vins de garage dans un petit chai à l'abri des regards. Il possède différentes parcelles, à cheval entre la Drôme et le Vaucluse.

Encépagement : Grenache blanc, Grenache gris, Bourboulenc

Terroir : Sol sablo-argileux calcaire à cailloux et sol sablo-limoneux

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : 2025 - 2027

Observations : L'élevage se déroule sur 11 mois en demi-muids et dans une jarre en porcelaine. Le nez frais et printanier s'ouvre sur des notes de fruits à noyaux, telles que les pêches blanches, mêlées à des fleurs blanches et une touche d'anis. En bouche, la texture est tonique et complexe, savoureuse et parfaitement équilibrée, offrant un touché de bouche très fin avec une belle persistance aromatique en finale.

Quelques accords gourmands : Coquillages, Gnocchis aux morilles, Maquereau grillé, Volaille crémé...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com