

VISAN - COTES DU RHONE VILLAGES

« LA PETITE OURSE » 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 : 60% Syrah et 40% Grenache.

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

Température de Service : 15°C. Carafe recommandé

Potentiel de Garde : 2025 - 2027.

Observations : Cette cuvée se dévoile sous des reflets rubis foncé. Le bouquet s'exprime sur des notes intenses de petits fruits rouges bien mûrs, de thym, de romarin et d'épices douces. La bouche est riche ronde et pleine, la structure est bien présente au service du fruit. Notes de fraise des bois. La Petite Ourse se montre gourmande tout en présentant un profil très septentrional axée sur la fraîcheur et la gourmandise. Splendide !



Quelques accords gourmands : Carré d'Agneau au thym, Daube de Bœuf. . .

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