

VIN DE FRANCE

« SAINT-LEGER » 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 : 100% Mourvèdre

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

Température de Service : 15°C. Oxygénation en carafe recommandée.

Potentiel de Garde : 2025 - 2027.

Observations : Le nez complexe et envoûtant s'épanouit sur une palette aromatique intense où dominent la finesse, et l'élégance. Le raisin s'exprime par des caractères fruités type cerise noire, mûres complétés par des notes d'épices, de zan, garrigue (terroir), rehaussées par un registre floral violette (oeillet). D'un tactile fin, distingué, la bouche dévoile un registre séveux de grande fraîcheur au grain très fin, s'évadant et se prolongeant sur un corps ample.



Quelques accords gourmands : Gigot d'Agneau à l'ail et au romarin, Magret de Canard aux olives...