

COTES DU RHONE VILLAGES BLANC

« LA GRANDE 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 : Grenache blanc et Clairette blanche

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

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes

Observations : Après une bonne aération, ce beau vin blanc se montre d'un très grand raffinement d'arômes, entre notes florales, aiguille de pin et ce cortège d'épices douces si caractéristiques, évoquant une belle mélodie orientale. Un raffinement que l'on retrouve en bouche, à travers cette texture à la fois ample, concentrée mais très pure, portée par de beaux amers en fin de bouche. La longueur est déjà impressionnante !

Quelques accords gourmands : Tajine de poissons aux épices, poulet aux abricots et pignons de pins...

