

ISERE BALMES DAUPHINOISES

« PERSAN » 2019

Nicolas Gonin



Situation : Le Domaine Nicolas Gonin se situe sur la commune de St Chef, à 15 Km de Bourgoin-Jallieu, dans le nord du département de l'Isère. Aussi appelé Bas Dauphiné, cette région est à mi-chemin entre Lyon et Grenoble. Nicolas s'est formé au métier de la vigne et du vin au Château Gilette à Sauternes, au Domaine Tempier à Bandol, à Ridge Vineyards en Californie. Installé en 2005, avec le souci de réimplanter des cépages autochtones (Altesse,

Mondeuse, Persan et viognier) sur une surface de 5.5 hectares. Engagé en bio officiellement depuis le 30 juillet 2009. Son mot d'ordre : « Pas d'engrais chimique !!! »

Encépagement : 100% Persan

Terroir : Sols argilo-calcaire siliceux, graveleux à galets roulé.

Température de Service : 16° C.

Potentiel de Garde : 2023 à 2025



Observations : Le persan partage la moitié de ses gènes avec le savagnin, Cela explique donc, la puissance, l'acidité, le caractère aromatique du persan (framboise, agrumes, réglisse, poivre). C'est un cépage à très fort potentiel qualitatif et de très grande garde.

Très beau millésime 2019, avec précocité et fraîcheur. Arômes de petits fruits rouges, de fraises des bois et de poivre gris sur ce Persan très typique. Malgré sa structure imposante en bouche très juteuse, ce vin complet et d'un bel équilibre, se goûte déjà très bien de par la finesse de ses tanins, son acidité et sa tonicité. « Une belle envie d'en boire » !!! Faibles doses de SO2

Quelques accords : Poulet de Bresse au four, Tourte Muroise, Gâteau de Foies de volaille...

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