

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

Domaine Rodolphe DUCULTY

La Maison

AOP Saint Joseph blanc

Rodolphe DUCULTY a repris ce joli vignoble familial de 5.5 ha en 2013. Les raisins ont été vendus sur souche au négoce jusqu'au millésime 2016 qu'il a vinifié dans sa propre cave particulière.

Situé sur les hauteurs du village de Charnas, le domaine s'étend aujourd'hui sur 5.50 ha principalement sur des coteaux exposés sud sud/est en AOP Saint-Joseph rouge et blanc.

Cépage : Roussanne 60% Marsanne 40%

Terroir : sol granitique

Vinification :

Vendanges manuelles

Tri des baies

Pressurage, débouillage à froid

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne avec batonnage des lies

Elevage de 8 à 10 mois (20 % de fûts neufs)

Dégustation :

Robe or soutenue

Le nez frais, aux notes délicates de fleurs blanches et de fruits à chair blanche (pêche, poire), notes gourmandes soulignées d'un joli boisé fondu. En bouche l'attaque est fraîche et équilibrée avec un joli volume. Beaucoup de minéralité avec des notes de pierre à fusil caractéristique du granit, finale longue et persistante

Accords mets/vin :

Une raclette, une lotte et noix de Saint Jacques ou une blanquette de Cabillaud, des bouchées à la reine aux ris de Veau.

