

Le Blanc du Domaine

Domaine Vin du Diable - Cortailod



Ce vin est l'expression d'un terroir particulier. Il est issu de coteaux exposés plein sud, et de pied de coteaux parfaitement drainés. Le sol comporte des galets calcaires locaux enrichis par le glacier alpin et la variété de ses roches minérales (moraines). Le développement racinaire en profondeur est très irrégulier, les racines butant contre une strate particulièrement compacte de sédiments glacio-lacustres.

La fraîcheur de cette strate favorise le développement des vecteurs de la finesse aromatique alors que le style est donné par le terroir et les cépages : un équilibre abouti entre la verticalité de la sève et une légère touche onctueuse, fruitée et complexe.

Repères œnologiques

Appellation	Cortailod AOC Domaine Vin du Diable
Cépage	Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Gewürztraminer, Viognier, Chasselas Roux & Chasselas Rose
Production	735 g/m ²
Lieux de production	Cortailod, Domaine Vin du Diable
Vinification	en cuve avec une brève macération pré-fermentaire
Teneur en alcool	12.5% vol.

Dégustation

Sa robe est couleur or pâle, avec des reflets jaunes qui s'affirment après quelques mois. Au nez, il offre une expression relativement intense, fruitée, fraîche, avec des notes de litchi, de fleurs d'oranger, de jasmin, de pamplemousse, de coing, de cannelle. La bouche est racée, d'abord tendue, puis rapidement généreuse, pleine, complexe, avec une légère douceur.

Accords gourmands

Le Blanc du Domaine est un vin d'apéritif qui s'accorde à un large panel d'entrées dinatoires.

Conservation & Service

Temps de garde	1 à 2 ans
Température de service	10 - 12°C