DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10



TENTATION

BLANC

AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR · VIN BLANC

Un blanc ample et vif, aux notes florales, beurrées et minérales.

TERROIR

Deux terroirs : galets roulés sur argiles et éclats calcaires sur limons sablo-argileux, assemblés pour allier complexité et régularité.

CÉPAGES

Viognier 85 %, Roussanne 10 % et Marsanne 5 %.

VINIFICATION

Pressurage direct et fermentation en cuves inox. Très léger bâtonnage des lies pour apporter rondeur et un léger gras.

ÉLEVAGE

6 mois en barriques neuves à un an, de chauffe moyenne, puis 6 mois en cuve béton.

DÉGUSTATION

Nez beurré et minéral, relevé de délicates notes florales. Bouche ample et vive, aux accents de pierre à fusil. Une finale gourmande et rafraîchissante.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Foie gras, Saint-Jacques poêlées ou souris d’agneau confite.

CÉPAGES
Viognier 85 % · Roussanne 10 %
Marsanne 5 %

VINIFICATION
Pressurage direct · Cuves inox

ÉLEVAGE
6 mois en barriques, puis 6 mois en béton

ALCOOL
12,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
8–10 °C

POTENTIEL DE GARDE
3 à 5 ans

LE PRODUCTEUR

Vignobles Escalin

Tentation blanc · AOP Grignan-les-Adhémar
Les Granges-Gontardes · Vallée du Rhône.

Vignobles ESCALIN
LES RACINES DE L’AVENIR