

Vin de Pays

# Marsanne



## Caractéristiques

Ce vin de cépage blanc à la robe jaune dorée dégage des parfums de fleurs printanières et des goûts prononcés de fruits.

## Le vin, les plats

Ce vin se conservera environ 3 ans et pourra être bu à une température d'environ 12-14 degrés.

Il sera en accord parfait avec du poisson.

## Terroir

**Sol :** sableux.

**Exposition :** en plaine.

**Âge des vignes :** 25 ans.

**Rendement :** 50 hl/ha.

**Cépage :** Marsanne.

Franc de pied, c'est-à-dire que la vigne est plantée en direct, sans porte-greffe.

## Pratiques culturelles

**Mode de culture :** traditionnel car entièrement manuel.

Pas de traitement systématique, mais seulement lorsque l'observation sur le terrain l'impose.

**Maîtrise des rendements**

Juillet-août : vendange verte.  
Effeuvillage.

**Fermentation :** en cuve et en barrique.

**Élevage :** 12 mois.

Maîtrise des températures et de l'hygrométrie.

[www.andreperret.com](http://www.andreperret.com)

DOMAINE ANDRÉ PERRET – 17, RD 1086 – VERLIEU – 42410 CHAVANAY – FRANCE  
Tél. 33 (0)4 74 87 24 74 – Fax 33 (0)4 74 87 05 26 – [andre.perret@terre-net.fr](mailto:andre.perret@terre-net.fr)