

Caves
Maillol
Perpignan

Cépage autochtone de l'Isère, l'Etraire de la D'hui (ou Dhuy ?) et inconnu ailleurs. Anciennement un grande région de production, il subsiste encore quelques parcelles de cépages historiques des coteaux de l'Isère.



VIN
SEC
Vin Nature



ISÈRE

ETRAIRE DE LA DHUI LES RUTISSONS

IGP Isère Rouge



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 16 à 17°C
GARDE } 3 ans

Terroir : Granit décomposé sur sol profond.

Cépage : 100% Etraire de la Dhuy

Vinification : Vendange manuelle, tri sévère. Égrappage avant fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes durant 15 à 25 jours en cuves avec contrôle des températures. Peu ou pas de soufre.

Élevage : 6 à 12 mois sur lies fines.

ACCORDS



ENTRE COPAINS

À partager sur dune raclette.

COCHON !

Parfait sur une belle planche de charcuterie.



AU FOUR

Sublimera des joues de porc confites au cidre et au miel.

COCOTTE

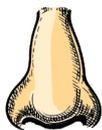
Superbe sur un coq au vin et pommes de terre en persillade.



Notes de Dégustation



Robe rubis assez sombre.



De subtils arômes de framboise, cassis et cerise, légèrement épicé.



Vive et fraîche sur des notes de fruits à l'eau-de-vie.



Laurent Fondimare et Wilfrid Debroize ont repris le Domaine des Rutissons en 2010 qui se situe dans le village de Saint-Vincent-de-Mercuze en Isère (Le Touvet).

De par sa position géographique, coincé entre les vignobles de la vallée du Rhône et de la Savoie, toute proche, le petit vignoble isérois est influencé par les cépages de ses voisins.

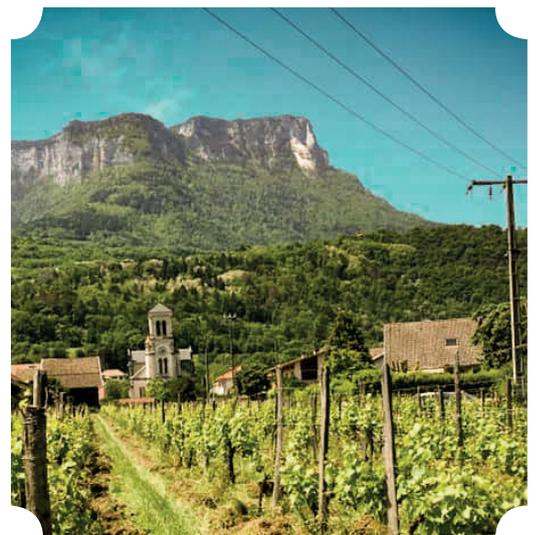
Le Domaine cherche à mettre en valeur cette richesse ampélographique locale. Ainsi sont cultivés et vinifiés sur le Domaine, la Verdesse, la Jacquère, le Viognier pour les cépages blancs, et l'Etraire de la d'Huy, et le Persan pour les rouges.

La vigne est cultivée de manière biologique en respectant au maximum les équilibres naturels du vignoble. Le Domaine est actuellement en cours de réflexion pour faire évoluer ses méthodes de travail vers la biodynamie.

De manière générale, les vinifications sont réalisées le plus naturellement possible, sans aucun additif extérieur. Le but est de conserver le caractère de chaque cépage et de son terroir. Les vinifications sont menées de telle sorte qu'elles mettent en avant l'originalité et la typicité de chaque cépage.

Domaine des Rutissons Saint-Vincent-de-Mercuze

LES RUTISSONS



Caves Maillol - Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération