

SEPTENTRIA



SEPTENTRIA est la petite sœur du domaine de Bonserine. Née de cette passion qui anime l'équipe du domaine pour les grands terroirs de la vallée du Rhône. Son rôle est de dénicher, pour vous, des vins typés et expressifs, véritable fleurons des appellations septentrionales.

SAINT-JOSEPH « Les Ediles »

Millésime : 2021 Après un hiver doux qui avait favorisé la sortie précoce des bourgeons de syrah et viognier, l'exceptionnel épisode de gel du 7-9 avril à moins de 6-7°C a touché particulièrement le vignoble de Condrieu et plusieurs parcelles de Côte Rôtie. Une forte pression cryptogamique a été favorisée par les conditions climatiques de cet été, froid et humide.

Avec une vinification délicate et après un élevage long, afin de le sublimer, le millésime 2021, laisse augurer des vins subtils et élégants.

Cépage : 50% Marsanne 50% Roussanne

Rendement : 40 hl/ha

Vinification : Vinification traditionnelle en cuve inox. Elevage 8 mois en demi-muids de chêne Français.

Dégustation : D'une teinte or pâle, cette cuvée s'ouvre sur un boisage léger et la délicatesse fruitée. La bouche associe la rondeur à la vitalité des notes d'agrumes.

Dans la cave : Frais sur la jeunesse. Potentiel de 3 à 5 ans.

Sur votre table : Idéal à l'apéritif, avec une lotte, des asperges, des ris de veau ou un aïoli....

Production : 2500 bouteilles
SO2 Total : 86 mg/l

Degré : 12.5 % vol
SO2 libre : 25 mg/l

SEPTENTRIA
2 CHEMIN DE LA VIALLIERE
69420 AMPUIS

TEL : 04 74 56 14 27

bonserine@wanadoo.fr

fax : 04 74 56 18 13