



# La Goutte du Seigneur Blanc, 2022

Domaine Duseigneur  
FRANCE, RHÔNE, CÔTES-DU-RHÔNE

Rafraîchissement divin, nez aromatique de fleurs blanches, saveurs de fruits du verger.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

|                        |  |
|------------------------|--|
| VITICULTURE            | Biologique   |
| CÉPAGE(S)              | 33% Grenache, 33% Bourboulenc, 33% Viognier                          |
| ÂGE MOYEN DES VIGNES   | 30 ans   |
| RENDEMENTS             | 30hl/ha  |
| TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL | < 1,5 g/L  |
| SUPERFICIE             | 32 ha  |
| SITUATION GÉOGRAPHIQUE | Vallée du Rhône  |
| GÉOLOGIE DU SOL        | Sols argilo-calcaire   |
| VINIFICATION           | Pressurage direct tous cépages assemblés. Vinification en cuve inox. |
| ÉLEVAGE                | Cuve inox  |

CODE SAQ  
14888653

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
12 X 750 ml



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Issu d'une famille vigneronne installée de l'autre côté du Rhône, Bernard Duseigneur prend le gouvernail du domaine en 2002. Après une expérience londonienne à la City, il renoue avec ses racines méditerranéennes en continuant l'oeuvre de son père Jean et de son frère Frédéric pour amarrer le navire sur la rive gauche du Rhône, à Châteauneuf-du-Pape ! Contrairement aux idées reçues, le terroir de Châteauneuf-du-Pape n'est pas uniquement composé de gros galets de couleur orange ! On y trouve une grande variété de sols : argiles rouges, cailloux calcaires, sables gréseux d'origine marine ou bien limons plus profonds des bords du Rhône. Posséder un grand terroir est une chance mais cela n'est pas suffisant pour créer de grands vins. C'est pour cela que Bernard et son équipe cherchent la vitalité des sols en favorisant une flore et une faune qui mobilisent les oligo-éléments et permettent la symbiose de la plante et du terroir. Ce travail, qui signifie le respect de l'élément naturel, a pour objectif de garder l'intégrité organique du terroir et d'en exprimer le potentiel dans chaque millésime. « Saisir l'opportunité que nous donne la nature ; c'est cela pour moi la biodynamie » raconte Bernard.