



Les 4 Faïsses, 2020

Domaine des Accoles
FRANCE, RHÔNE, VIN DE FRANCE

Blanc au coeurs des rouges.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biodynamique DEMETER
CÉPAGE(S)	70% Chardonnay, 30% Grenache
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Issu principalement d'un îlot géographique de 4 terrasses (ou "faïsses")
GÉOLOGIE DU SOL	Calcaire
VINIFICATION	Chardonnay élevé, pour moitié, en fût de chêne (fûts de 4 et 5 vins). En 2019, le Chardonnay est associé à 30% de Grenache noir, vinifié en blanc.

CODE SAQ
15007256

TYPE
Vin blanc

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
35.50 \$

À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le Domaine des Accoles est une aventure familiale, portée par ses associés, Florence et Olivier Leriche. Les deux acolytes font leurs études ensemble, à Bordeaux, puis à Dijon : ingénieurs des techniques agricoles, viticulture et œnologie pour Olivier, protection des plantes pour Florence. En 1998, ils découvrent les terroirs bourguignons. Suivent 13 années à la direction du Domaine de l'Arlet, à Nuits-Saint-Georges, sous le signe de la vendange entière, puis de la biodynamie. La Bourgogne est belle et accueillante, mais les racines familiales sont dans la vallée du Rhône, du Léman à la Méditerranée. En 2005, Florence et Olivier achètent une vieille maison à rénover, vers Privas. Commence alors, petit à petit, la découverte des terroirs ardéchois. En 2010, des vignes sont à vendre à Saint-Marcel d'Ardèche ... Vignes âgées, îlots groupés ... Les conditions sont idéales pour installer un domaine en bio et en biodynamie...