



LE FEU DE LA MADONNE

Fiche technique



Appellation : IGP Urfé

Couleur : Blanc

Nom de cuvée : Le Feu de la Madonne

Millésime : 2024

Cépage : 50% Viognier / 50% Roussanne

Origine des raisins : Ambierle

Exposition : Sud / Est

Nature du sol : Granitique / Sablonneux

Rendement : 40 hL / Ha

Vinification : Vendanges manuelles, vinification et élevage séparément. Pressurage direct, . débourbage statique à froid. Quelques bâtonnages. Levures indigènes, fermentation basse température

Élevage : 9 mois barriques (10% fûts neufs)

Nombre de bouteilles produites : 2000

Teneur en Alcool : 12,5%

Garde : 5 ans

Dégustation : Vin riche et équilibré, arômes toastés , notes d'abricot et de fleurs blanches.

Accord mets et vins : Poissons en sauce, Fromages à pâte pressée cuite, tarte tatin

DOMAINE DES PALAIS

Tél. : 06 58 00 66 40 / 06 19 14 28 80

Email : yann.palais42@gmail.com

Adresse : 204 route du tacot - 42820 Ambierle

