

# DOMAINE DE L' *Echevin* *Guillaume de Rouville*

Ancêtre de la famille Fabre, Guillaume de Rouville était un magistrat noble et respecté qui fut Echevin de Lyon en 1589. De caractère passionné, il exploitait plusieurs domaines viticoles et possédait également une affection particulière pour la culture de la soie. Ce vin est un hommage à sa noblesse et sa passion.

Un vin élaboré dans la noblesse de l'assemblage, dans le respect de la tradition, puissant, généreux, empreint de finesse et de soie. Un moment intense et subtil.

## T E R R O I R

Tous nos cépages blancs sont plantés sur une même parcelle de 3 ha en haut du coteaux Nord du domaine qui fait face au village de Saint Maurice en contrebas. Nous cultivons des vignes de Viognier, Grenache blanc, Marsanne, et Roussane enracinées sur un plateau argilo-calcaire à 400 mètres d'altitude. Ces cépages révèlent une grande complexité aromatique aux notes empyreumatiques, florales et également de fruits frais. Nous conduisons le vignoble dans l'excellence de la tradition en respectant la vigne dans son environnement.



## A S S E M B L A G E - V I N I F I C A T I O N

Le Grenache Blanc entre en majorité dans la composition de cette cuvée, viennent ensuite dans des proportions variées selon les millésimes le Viognier, la Marsanne et la Roussane.

La récolte est ramassée à la main, en caisse et selon une sélection parcellaire. Immédiatement, nous mettons les raisins en chambre froide dans un container pendant 3 à 5 jours.

Le pressurage s'effectue avec un pressoir pneumatique de dernière génération et nous prenons soin de bien presser les jus des différents cépages séparément.

Vient ensuite le débourage à froid pendant 24 à 36 heures dans une cuve en inox équipée de drapeaux. La fermentation alcoolique s'effectue en barrique bordelaise et bouguignone de 1 vin issue de grands châteaux chez lesquels nous sélectionnons nos barriques tous les ans.

Chaque cépage est élevé dans des barriques provenant de tonneliers adaptés à leurs caractéristiques organoleptiques. L'assemblage final des vins est réalisé au dernier moment et nous laissons ensuite les bouteilles se reposer environ 9 mois avant de les commercialiser.

## D É G U S T A T I O N

Guillaume de Rouville - Saint Maurice :

Vin au caractère exhubérant, il déborde de senteurs d'agrumes mielleux.

C'est un vin massif, charnu, sèveux parfaitement caractéristique de son terroir.

Il est onctueux en bouche, bien glyceriné avec une finale persistante et opulente, à l'alcool capiteux.

Bel ambassadeur du domaine, marqué par l'élégance, la souplesse, la finesse, vin d'une grande pureté.

