



# LA MADONE

**Vin Blanc Sec**  
14% Vol.

**Verdesse**  
2023



## TERROIR

La vigne se trouve sur le plateau de la Madone à Beauvoir-de-Marc à 450 mètres d'altitude. Son sol calcaire est issu de dépôt morainique. On distingue deux parties, l'une plutôt argileuse avec quelques galets roulés et l'autre plutôt graveleuse, composée de sable et de nombreux galets roulés.

## VINIFICATION

100 % Verdesse. Vendange manuelle, avec pressurage direct dans un ancien pressoir à cliquet. 9 mois d'élevage sur lies en cuve.

**SERVICE :** Entre **11** et **13 °C**.

**POTENTIEL DE GARDE :** De **2** à **3 ans**.

## DÉGUSTATION

Sa robe est jaune claire avec des reflets verts qui sont la singularité de ce cépage. La floralité de son nez expressif est totalement atypique, venant se mêler aux arômes fruités pour une bouche riche et complexe qui vous offrira une belle longueur.

## ACCORDS METS ET VINS

Laissez-vous surprendre à l'apéro ou mettez-vous en cuisine, il accompagnera parfaitement une viande blanche en sauce mais s'exprimera tout aussi bien sur un foie gras.



Illustration & Création : Thomas Perrin © Code graphique

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE — L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

**SUR RENDEZ-VOUS**

88 Chemin de l'église  
38440 Beauvoir de Marc



VIGNOBLE DE L'ISÈRE

**DOMAINECHAPELIN.FR**

contact@domainechapelin.fr  
06 95 59 13 10