

## Le vin de la semaine. Domaine Courbis. Marsanne blanc 2021



Tout nouveau, ce 100% marsanne en IGP Ardèche vient compléter la collection des cuvées de cépage du domaine des deux frères Courbis.

**CÉPAGE.** La marsanne est l'un des cépages typiques de la Vallée du Rhône septentrionale. Elle s'y épanouit sur les terrains peu fertiles en coteaux et se plaît sur les sols chauds et caillouteux. Cépage tardif et vigoureux, elle n'en reste pas moins généreuse et offre des grappes fournies aux baies juteuses.

Les marsannes qui composent cette cuvée ont été plantées en 2018, à 250m d'altitude, à la limite de l'appellation Saint-Joseph. Il s'agit donc ici du premier millésime.

**DÉGUSTATION.** Toute en légèreté et gorgée d'arômes floraux (acacia, chèvrefeuille), cette jeune marsanne offre une bouche gourmande avec des notes exotiques (litchi) et de fruits d'été (abricot, pêche blanche).



**ACCORDS.** À déguster dès l'apéritif, avec des gambas grillées aux herbes. À prolonger avec une cuisine de printemps à base d'asperges vertes et de morilles, puis les fromages de la région : picodon, saint Marcellin ou encore bleu du Vercors.

La bouteille de 75cl, prix conseillé 14€

chez les cavistes et sur la boutique en ligne <http://www.vins-courbis-rhone.com>

### • **DOMAINE COURBIS**

*Route de Saint-Romain 07130 Chateaubourg*



**Tél. (0)4 75 81 81 60**

<https://www.vins-courbis-rhone.com/>

*(photos DR et Eve Cardi)*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération