

  
Domaine  
de la  
Ville Rouge



MALGRÈS TOUT

45°02'33.7" N 4°52'46.7" E



# MALGRÈS TOUT

45°02'33.7" N 4°52'46.7" E

La toute nouvelle cuvée en blanc  
signée Domaine de la Ville Rouge

## Crozes-Hermitage Blanc « Malgrès tout »

Et si malgré tout il y avait du vin...

Ce Crozes-Hermitage blanc 100% Roussanne est né de la résilience de l'homme et de la vigne.

«Ni les orages, ni la grêle, ni la sueur et les peines, ni le soleil cuisant sur les plaines n'entacheront la volonté de faire ce qu'il y a de meilleur...»

Cette cuvée est vinifiée et élevée en œufs en grès\*, sa bouteille en grès est le symbole du lien organique qui nous unit à la terre.

Malgrès Tout est un vin élégant et de grande intensité aromatique présentant des notes florales (chèvrefeuille, pivoine, aubépine), et en bouche, des arômes d'abricot et de fruits secs.

Accords : poissons d'eau douce mais aussi avec des mets beurrés tels que le homard, le crabe, le foie gras... Sa puissance autorise un mariage avec des épices douces et des cuisines plus orientales.

---

CÉPAGES : 100% Roussanne

---

TERROIR : Alluvions caillouteuses du quaternaire. Hautes et moyennes terrasses déposées par le Rhône et l'Isère. Vignes âgées de 5 à 15 ans.

---

VINIFICATION : Après des vendanges manuelles, pressurage de la vendange entière puis vinification en œuf en grès de contenance de 600l afin de bénéficier des mouvements browniens (vortex) permettant de maintenir des lies en suspension, vinification en levure indigène.

---

ÉLEVAGE : œufs en grès durant 6 à 8 mois.

---

\* Le grès, dont la porosité est inférieure à celle de la terre cuite, confère aux vins blancs puissance et finesse.