



DE BOISSEYT



178 RD 1086 Les Prairies
42410 CHAVANAY

Tél. 04 74 87 23 45
E-mail : contact@deboisseyt.com

www.deboisseyt.com

MARSANNE

« En Aval »

2022



HISTOIRE

La première mention du Domaine De Boisseyt - « Viniblio de Boissie » - apparaît dans les registres seigneuriaux du XIV^{ème} siècle. Mais c'est surtout en 1797, après la Révolution française, alors que de nombreux métayers deviennent propriétaires des terres qu'ils travaillent, que De Boisseyt se constitue en domaine. Depuis le milieu du XIX^{ème} siècle, le Domaine De Boisseyt appartient à la famille Chol. Six générations se succèdent : en 1988, Agnès et Didier Chol reprennent le vignoble et élaborent pendant trente ans les vins issus des 10 hectares qu'ils possèdent en appellation Saint-Joseph (rouge et blanc), Condrieu, Côte-Rôtie et IGP Collines Rhodaniennes. En septembre 2017, ils passent la main à la famille Decelle qui continue d'écrire l'histoire du Domaine De Boisseyt avec passion. C'est aujourd'hui Romain Decelle qui conduit la propriété.

GÉOGRAPHIE ET TERROIR

Issue du village de Saint-Donat, à quelques kilomètres de Tain-L'Hermitage, cette Marsanne évolue sur un sol argilo-calcaire et sableux.

Cépage : 100% Marsanne

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont réceptionnés tôt le matin lorsqu'ils sont encore frais pour un pressurage doux et rapide afin de garder tout leur potentiel. La vinification et l'élevage en jarre en grès lui permet de garder sa fraîcheur et son aromatique floral.

DÉGUSTATION

Des fruits blancs intenses et des notes fraîches qui font saliver. La bouche s'ouvre sur des notes de fleurs. La tension et les arômes d'agrumes sont caractéristiques de la Marsanne. Tendue et gourmande, cette cuvée offre une belle buvabilité et un plaisir immédiat.

ACCORDS PARFAITS

La Marsanne « En Aval » accompagnera à merveille les poissons de rivière, les viandes blanches grillées ou la rigotte de Condrieu.