



DE BOISSEYT



178 RD 1086 Les Prairies
42410 CHAVANAY

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

www.deboisseyt.com

HERMITAGE

« Pilum » blanc

2021



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

Situé sur la rive gauche du Rhône, l'Hermitage est une colline très prestigieuse du Rhône septentrional.

Le sol est composé de granit et de terrasses alluviales à galets roulés.

Abrités du vent du nord, les coteaux de l'Hermitage sont exposés au sud et bénéficient d'un excellent ensoleillement.

Cépage : 100% Marsanne

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Les raisins sont soigneusement récoltés à la main lorsqu'ils atteignent leur maturité optimale. Le vin est ensuite élevé pendant 6 mois en fûts de 2/3 vins et 12 mois en cuve béton.

DÉGUSTATION

Le « Pilum » blanc est un Hermitage offrant une jolie robe jaune doré s'exprimant sur des arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches. L'attaque est ronde et onctueuse avec des notes de jasmin.

ACCORDS PARFAITS

L'Hermitage « Pilum » blanc est un vin de très grande garde à faire vieillir pour laisser s'exprimer la complexité et l'harmonie. On peut le servir dès maintenant sur un foie gras, une volaille aux truffes, un homard ou du poisson en sauce relevée.