



PONT DE LA DÉESSE, LA NOUVELLE GAMME DU DOMAINE JEAN ESPRIT

C'est au sud de l'appellation Crozes-Hermitage, à Pont de l'Isère précisément, que se situe le Domaine Jean Esprit. À la tête du Domaine depuis 2017 et représentant la 5^e génération, Jean Esprit élabore des vins à son image tout en insufflant sa vision moderne du métier et restant fidèle au savoir-faire de ses aïeux.

À l'approche des beaux jours, le Domaine Jean Esprit dévoile Pont de la Déesse, sa nouvelle gamme en Vin de France déclinée en blanc et en rosé dont le nom s'inspire de l'ancien pont gallo-romain qui rendait hommage à la déesse Cybèle.

Pour ces deux nouvelles cuvées, Jean souhaite porter une attention particulière à la tradition en privilégiant l'élevage en amphore et assoit sa singularité avec l'utilisation du Rolle.

Cette nouvelle gamme vient étoffer la collection de vins du Domaine Jean Esprit et fait souffler un vent de fraîcheur sur ses terres.

PONT DE LA DÉESSE ROSÉ 2022

Cépages : Rolle, Syrah

Terroir : Anciens lits de l'Isère composés de sols alluvionnaires calcaires dans le village de Pont de l'Isère.

Vinification/Elevage : Pressurage direct avec fermentation et élevage en amphore durant plusieurs mois.

Potentiel de garde : Jusqu'à 5 ans.

Dégustation : Vin minéral et fruité aux notes de pêche, d'agrumes et de fruits exotiques.
À consommer de préférence à une température de 8-10°C.

Accords mets et vins : Tapenade, rillettes de poisson, gaspacho, légumes crus marinés à l'huile d'olive et au thym, fromage de brebis, tarte aux fraises.

Prix de vente conseillé : 15€

Disponible chez les meilleurs cavistes et sur le site en ligne domaine-esprit.com.



PONT DE LA DÉESSE BLANC 2022



Cépage : 100% Rolle

Terroir : Anciens lits de l'Isère composés de sols alluvionnaires calcaires dans le village de Pont de l'Isère.

Vinification/Elevage : Pressurage direct avec fermentation et élevage en amphore durant plusieurs mois.

Potentiel de garde : Jusqu'à 5 ans.

Dégustation : Bouche fine, fruitée et fraîche aux notes d'agrumes et d'abricot. À consommer de préférence à une température de 8-10°C.

Accords mets et vins : Couteaux en persillade, papillotes de loup au fenouil, chèvre frais à l'huile d'olive.

Prix de vente conseillé : 15€

Disponible chez les meilleurs cavistes et sur le site en ligne domaine-esprit.com.

Kit presse

À PROPOS DU DOMAINE JEAN ESPRIT

Le Domaine Jean Esprit est une propriété familiale depuis 1909, constitué de 20 hectares situés à Pont de l'Isère dans la partie nord de la Vallée du Rhône, au sud de l'appellation Crozes-Hermitage. En 2017, Jean Esprit succède à son père et reprend les rênes du Domaine. Il produit 3 cuvées d'exception en rouge, « Le Zouave », « Perles Noires » et « Esprit » ainsi qu'une cuvée en blanc, « Perles Ivoire ». Dynamique et amoureux du vin, Jean incarne la nouvelle génération de vignerons.

