

CÔTES DU RHÔNE

Blanc



Un nez aromatique exhalant des arômes de fruits à chair blanche. L'attaque en bouche est fraîche à assez vive et développe une bouche ample pour finir sur un bel équilibre.



Le côtes du Rhône Blanc peut-être servi en apéritif, avec des fruits de mer, du fromage de chèvre.

Le terroir : "Le Coteau" et "Les Collines", texture limono-argileuse, sous-sols avec des marnes grises.

Âge moyen des vignes : 4 à 15 ans.

Rendement moyen : 51 hl/ha.

Production annuelle : 18 000 bouteilles (1500 caisses).

Clairette 25 % - Grenache 25 % - Marsanne 25 %

Roussane 15 % - Viognier 10 %

Fouillage et pressurage direct. Débourage à froid.

La fermentation alcoolique se déroule dans des cuves thermo-régulées à basse température basse pour extraire au maximum les arômes.

À déguster dans les 2 ans. La température du service doit être comprise entre 8 et 10° C.