

# CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

## *Référence Blanc*



Un nez élégant de fleurs blanches et d'agrumes, une attaque vive sur le fruit, beaucoup de gras, une finale en longueur fruitée et une belle acidité.



*Le Référence Blanc, idéal avec une daurade au four ou du fromage de chèvre légèrement affiné.*

Mariage réussi entre les terroirs « Le Coteau » et « Les Collines », sol à dominante limono-argileuse, sous-sol avec des marnes grises.

Âge moyen des vignes : 30 ans.

Rendement moyen : 44 hl/ha.

Production annuelle : 4 800 bouteilles. (400 caisses).

Grenache 20 % - Marsanne 20 % - Roussanne 20 %

Clairette 20 % - Viognier 20%

Vendange manuelle avec un tri rigoureux, foulage et pressurage direct. Débourage à froid. La fermentation alcoolique se déroule séparément cépage par cépage en tonneaux de 400 litres. Élevage sur lies fines toujours en tonneaux pour arrondir le vin, assemblage en cuves. Mise en bouteille au début de l'été.

*À déguster dans les 3 à 5 ans. La température du service doit être comprise entre 14 et 16° C.*

Domaine Jaume - 24 rue Reynarde - 26110 Vinsobres

Tél. +33 (0)475 27 61 01 Fax. +33 (0)475 27 68 40

Mail : vignoble@domainejaume.com - www.domainejaume.com