

Côtes du Rhône Blanc 2020

Cépages :

75 % Roussanne

25 % Viognier

Terroir

Terrasses Argilo-Graveleuse

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement

30 Hl / Ha

Vendanges

Très tôt le matin, pour les températures

Vinification

Pressurage après quelques heures de macération.

Débourbage à froid (5°C).

Fermentation alcoolique à 15°C sur lies fines pendant 25 jours, pour conserver les arômes.

Elevé en cuve inox 5 mois.

Production et Conditionnement

5000 bouteilles de 75 cl.

Bouteille de forme bourguignonne.

Bouchon synthétique.

Dégustation

Belle robe brillante et limpide aux reflets verts et or pâle.

Nez complexe et élégant d'abricot et de calisson.

En bouche une attaque vive et équilibré entre fraîcheur et onctuosité.

Les arômes de salade de fruits frais se mêlent aux notes miellée et florale.

Accord mets et vins

A servir avec coquillages, crustacés et poissons grillées. Entre 7 et 9°C.

A déguster jeune pour profiter des arômes et du fruit.

