



COTES DU RHONE BLANC

TYPE DE SOL

Les parcelles sont situées en coteaux, sur un sol argilo-calcaire avec de petits galets roulés sur la commune de Roquemaure

ENCÉPAGEMENT

Bourboulenc 45%. - Grenache blanc 55%

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange manuelle uniquement, avec un tri très strict.

Pré fermentation pelliculaire dans un pressoir pneumatique à cage fermée.

La fermentation se fait à basse température, 14°C maximum dont une moitié fermentera en barrique de 6 à 8 mois « selon la dégustation »

TYPICITÉ

Ce sont des vins très minéraux, droits et francs avec beaucoup de fraîcheur.

Ils seront appréciés en apéritif

A table avec des coquillages ou pour accompagner du poisson grillé.

*Robe jaune pâle avec quelques reflets vert
Nez expressif rappelant le citron vert, fruits à
chair blanche et note florale
Bouche ample, fraîche et fine, le fruit persiste,
note de noisette et fruits à coque*

Vin non traité à consommer frais.

Ne pas laisser plus de 48h à moins de 10°C sous risque de dépôt tartrique.

A conserver entre 1 et 4 ans.

