

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES **SABLET** BLANC

Vin biologique, certifié FR BIO 10

TERROIR

Argilo calcaire à galets roulés

CÉPAGES

Grenache blanc 50 % Clairette 20 %,
Bourboulenc 15 % Roussanne 15 %

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Le Côtes du Rhône Villages blanc est obtenu par pressurage direct avec macération pelliculaire pendant quelques heures. Le jus est laissé au repos 24 heures au froid.

La fermentation se fait à basse température, 18°C environ, en cuve pour garder tous les arômes de fruits, puis montera à 20° en fin de fermentation pour la charpente et la structure du vin. La fermentation malolactique sera bloquée pour conserver la fraîcheur. Un battonnage sera effectué 1 fois par semaine pendant 3 mois.

Existe en 75cL

DÉGUSTATION

Robe jaune clair brillant.

Nez franc plaisant associant fruits blancs et agrumes.

Attaque douce, bouche souple, fraîche, concentrée, les arômes du nez sont là. Finale persistante sur la fraîcheur.

Ensemble équilibré, raffiné.

CONSEILS

Idéal à l'apéritif, sur les fruits de mer ou des poissons grillés.

Température de service : de 12 à 14°C

