



COCOTTE DU RHÔNE

Cotes du Rhône

C'est sous un climat méditerranéen exceptionnel, entre terrasses Rhodaniennes et pentes graveleuses des terroirs de Lirac et Laudun, que notre Cocotte a vu le jour.



Région de production : Vallée du Rhône

Type de sol : calcaire

Cépages : Viognier, Roussanne, Marsanne et Clairette

Vendange : manuelle

Millésime : 2018

Alcool : 14 %

Température de service : 12- 14°C

Élaboration :

Élaboration : Pressurage direct, débourbage à froid, fermentation à température contrôlée entre 17 et 18°C. Collage à la Bentonite (argile naturelle). Élevage en cuve Inox. Légère filtration. Sulfitage modéré.