

<b>AOP Côtes du Rhône Blanc 2022 « TEMPS PRECIEUX »</b>	
<p><b>Cépage :</b> Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Bourboulenc, Ugni-blanc</p>	   
<p><b>Terroir :</b> Les vignes sont plantées sur un sol sablonneux très perméable à l'eau et à l'air, ce qui permet à l'eau de s'infiltrer très facilement afin d'abreuver les vignes rapidement.</p>	
<p><b>Vendanges :</b> Les vendanges se font mécaniquement ce qui permet un ramassage à une maturité excellente.</p>	
<p><b>Vinification :</b> Les raisins sont égrappés en totalité. La vendange est pressée dès son arrivée à la cuverie. Le débordage est fait naturellement par décantation par le froid pendant 24 à 48h en moyenne. Les températures de fermentation sont très contrôlées afin d'obtenir un vin frais et aromatique en bouche.</p>	
<p><b>Élevage :</b> Élevage en cuves inox sans fermentation malolactique, pour garder la fraîcheur recherchée. La mise en bouteille se fait au début du printemps.</p>	
<h1 style="color: green;">Fruité et vif</h1>	
<p>* <b>Robe</b> : La robe présente un bel éclat aux reflets d'un jaune pâle</p> <p>* <b>Nez</b> : arômes de fruits blancs avec une note minérale de silex</p> <p>* <b>Bouche</b> : Bel équilibre, présente les mêmes notes aromatiques qu'au nez. Vin fruité, fin et rond.</p>	
<p><b>Température de service : 10-12°C</b></p>	
<p><b>Suggestions accords mets / vins :</b> Apéritif, poissons blancs grillés, crustacés, fromage de chèvre, ...</p>	