

## Côtes du Rhône Blanc 2022 « TEMPS PRÉCIEUX »

<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>Vendange :</b> Les vendanges se font mécaniquement ce qui permet une récolte à maturité excellente.</p>	
<p><b>Vinification :</b> Les raisins sont égrappés en totalité. La vendange est pressée dès son arrivée à la cuverie. Le débouillage est fait par décantation par le froid pendant 24 à 48 heures. Les températures de fermentation sont très contrôlées afin d'obtenir un vin frais et fruité en bouche.</p>	
<p><b>Elevage :</b> Elevage en cuves inox sans fermentation malo-lactique. La mise en bouteille se fait au début du printemps.</p>	
<p><b>Fruité et vif</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* <b>Robe :</b> Jaune pâle, limpide et brillante.</li> <li>* <b>Nez :</b> Fleurs blanches d'abricotier, pêche blanche et poire. Une grande intensité aromatique et une grande fraîcheur.</li> <li>* <b>Bouche :</b> Vin fruité, fin et rond.</li> </ul>	
<p><b>Température de service :</b> 10 - 12°C</p>	
<p><b>Suggestions accords mets / vins :</b> Apéritif, poissons blancs grillés, crustacés, fromages de chèvre ...</p>	