

LES AUTHENTIQUES

LES VIGNES BLANCHES

CÔTES – DU – RHÔNE BLANC



CÉPAGES :

Viognier & Grenache Blanc

TERROIR :

Sol brun calcaire, sableux ou argilo-limoneux sur des parcelles en coteaux exposées sud et sud-est à une altitude de 350 à 460m.

VINIFICATION :

Une macération pelliculaire à froid est effectuée avant le pressurage des raisins. Le vin de goutte est alors débourbé à froid avant de fermenter à basse température 18°.

DÉGUSTATION :

Un nez aux arômes d'acacia et d'abricot. La bouche révèle des notes de miel avec une finale acidulée.

ACCORD METS ET VINS :

Accompagne les poissons et crustacés.

GARDE :

Vin à boire jeune, sur le fruit.

Informations logistiques

Centilisation	Bouteille	Carton	Palette	couches	Nombre de couche	Nombre de carton	Nombre de bouteilles
75cl	Bourgogne évolution	Carton 6 Debout	Europe	21	5	105	630

CAVE LA COMTADINE

1 ROUTE DE NYONS, 84110 PUYMERAS

contact@cavelacomtadine.com – www.cavelacomtadine.com

