

Les Arbousiers - Blanc

2016

Côtes du Rhône

LA DEGUSTATION

Ce vin aux reflets vert pâle, présente une intensité olfactive soulignée par les notes florales de la Clairette.

Bien équilibré, élégant, il laisse une impression de volume soutenue par une légère vivacité.

A servir en apéritif ou pour accompagner poissons, viandes blanches, fromages.

Sa garde sera de 3 à 4 ans

LA VINIFICATION

- * Vendange et tri manuels.
- * Macération pelliculaire pour certains cépages.
- * Pressurage pneumatique.
- * Débourbage et vinification de 16 à 18° de 15 jours à 1 mois.
- * Levures indigènes

LA SITUATION

Coteaux versant Est à 250 mètres d'altitude.



LES CEPAGES

Il est élaboré à partir de 5 cépages :

- * La **Roussanne** (30%) pour les arômes de fruits exotiques ainsi que la souplesse, la rondeur.
- * Le **Viognier** (30%) pour les arômes d'abricot ainsi que le volume et le gras.
- * La **Clairette** (20%) pour la finesse aromatique de fleurs et d'agrumes.
- * La **Marsanne** (10%) pour l'aptitude au vieillissement.
- * Le **Bourboulenc** (10%) pour les arômes de pain grillé et la vivacité.

L'ÉLEVAGE

Élevé durant 6 mois sur lies fines. Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à l'expédition.

LE SOL

Loess sur roche de grès calcaire.