

Les Eglantiers - Blanc

2015

Côtes du Rhône

LA DEGUSTATION

Ce vin aux reflets dorés présente un nez délicat de fleurs blanches, poire et vanille de Madagascar. Le tout rehaussé par une touche de poivre blanc.

En bouche, on retrouve la fraîcheur du Millésime. Il se dégage de délicates notes boisées, une touche crayeuse, poudrée.

Riche, élégant, équilibré en fin de bouche, il accompagnera des mets tels qu'un poisson ou une volaille en sauce ou des desserts fruités comme les crumbles.

Sa garde pourra aller jusqu'à 10 ans.

LE SOL

Loess sur roche de grès calcaire.

LA SITUATION

Vignes de coteaux de versant Est à 250 mètres.



LES CEPAGES

- * Roussanne (70%)
- * Clairette (30%)

Plantées sur des terroirs frais, ce sont des vignes dont le rendement est régulé par l'enherbement et la vendange en vert.

LA VINIFICATION

- * Vendange et tri manuels.
- * Pressurage pneumatique.
- * Vinification et élevage en foudre.

L'ELEVAGE

Élevé sur lies, en foudre, durant 12 mois.

Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à l'expédition.