

Rive droite, rive gauche



CÔTES-DU-RHÔNE 2018

Appellation : AOP Côtes-du-Rhône

Vignoble : Rhône

Terroir : chaque rive du Rhône, vignoble unique, sols sablonneux, proche de Châteauneuf-du-Pape

Viticulture : raisonnée

Millésime : 2018

Cépages : Viognier 60%, Grenache Blanc 30%, Clairette 5%, Bourboulenc 5%

Les Romains ont amené la culture de la vigne dans la Vallée du Rhône il y a plus de deux siècles. En remontant le fleuve, ils ont découvert sur chaque rive une grande variété de sols sous un climat très propice... Le Rhône lui-même a sculpté les coteaux et les plaines, charriant depuis les Alpes limons et galets roulés. Depuis cette période, les hommes ont cultivé les cépages les mieux adaptés pour élaborer de belles cuvées de Côtes-du-Rhône comme celle-ci, issue d'une sélection de terroirs situés sur chaque rive, avec une belle base de Grenache blanc, de Bourboulenc juteux et de Clairette croquante. Un vin plein de charme, de fruit et de notes d'agrumes !

L'exposition au Nord et les sols sablonneux mêlés au calcaire et au limon apportent de la fraîcheur à ce vin minéral chargé de notes de zestes de citron et citron vert qui persistent en bouche. C'est un blanc nuancé accentué par des notes subtiles d'épices et noix de cajou. Palais soyeux, avec une finale appuyée par des notes de craie.

Egrappage complet suivi par une macération douce des baies et pressurage. Débourage à froid. Fermentation alcoolique à basse température en cuves inox. Le vin est protégé de l'oxygène pour préserver son potentiel aromatique. Vieillessement de 5 mois sur lies fines. Pas de traitement en fût de chêne.

Dinde, canard ou jambon ont une douceur qui se mariera parfaitement à ce vin. Des légumes cuits lentement, tels que des carottes, des navets ou du potiron, des patates douces ont la même douceur qui permet au vin de révéler des arômes. A servir également avec du poulet Satay et des viandes en salaison.

T° de service : ±12°C / ±54°F.

NOS VINS DU SUD

467, Avenue de la Gare
34480 Magalas, France.

www.nosvinsdusud.com

contact@nosvinsdusud.com

T: +33 437 360 171 | F: +33 467 362 368

