

Côtes du Rhône Blanc 2020



Cépages : Clairette blanche / Grenache blanc

Terroir : Limoneux argilo-calcaire

Date de plantation : 2000

Vinification et élevage :

Pressurage direct après la vendange. Fermentation basse température (16°) pour garder la fraîcheur aromatique. Elevage de 6 mois en cuves inox



Certification : Agriculture Biologique

Degrés : 13.5°

Notes de dégustation :

Nez : Expressif, avec de belles notes de fruits blancs

Bouche : Vin frais et aromatique avec du volume et une belle tension

Accord mets et vins : en apéritif ou bien en accompagnement de crustacés, viandes blanches.

Température de service : 8 à 10°

Conditionnement : Bouteilles de 75cl
Cartons de 6 bouteilles (2x3 couchées)

Achat possible à partir de 1 bouteille.

Domaine Roman - 84150 Jonquières /contact@domaine-roman.fr / www.domaine-roman.fr / 04.90.70.63.21

