



CUVEE « AUTOUR DE LA CHAPELLE » 2020



ELABORATION

Culture biodynamique avec vendanges manuelles tôt le matin.

Fermentation et élevage pour partie en cuve inox thermo-régulée et pour partie en barrique de trois à quatre vins, levures indigènes uniquement.



NOTES DE DEGUSTATION

Œil : Couleur jaune, limpide, reflets dorés.

Nez : Aromatique, expressif, arômes de fleurs et de fruits blancs, pêche.

Bouche : Vive, généreuse, ample, notes de fruits frais et de pêche.

Accords mets et vins : Terrines de poisson, poissons grillés, blanquette de veau, fromages de chèvre et fromages frais...

Vignoble en agriculture biologique et biodynamique



Appellation « Côtes du Rhône » Blanc



Massif d'Uchaux - Vallée du Rhône



50% Marsanne - 30% Viognier - 20% Grenache Blanc



Des vignes âgées de 15 à 60 ans



Sols argilo-limoneux-sableux



Prêt à boire ou à conserver 2/3 ans



A servir entre 10° et 12° C



12% Vol

