

Côtes du Rhône ACANTALYS

A.O.C Côtes du Rhône blanc

Terroir : sols argilo-calcaires et caillouteux



Le vignoble :

Zone de production : Communes limitrophes de Tavel
Age des vignes : 25 ans.
Superficie du Vignoble : 4 hectares
Rendement maximum : 45 hl/ha.

Cépages :

Grenache Blanc (30%), **Bourboulenc** (30%),
Clairette (30%), **Roussane** (5%).

Vinification :

Vinification de chaque cépage séparément en raison des différentes époques de maturité. Macération pelliculaire. Pressurage. Récupération du jus par gravité. Débourage. Fermentation alcoolique sous contrôle de température.

Caractères gustatifs :

Œil : robe brillante, jaune clair et transparente

Nez : fin d'agrumes et de genêts.

Bouche : bonne matière, gras et rond.

Conseils de Dégustation :

Température idéale de service : 10°C-12°C.

Aptitude au vieillissement : 1 à 2 ans, mais à boire dans sa jeunesse.

Ce vin sera apprécié en apéritif, accompagne avantageusement des poissons grillés, des crustacés et fruits de mer, des volailles grillées et des fromages secs. À découvrir.

Distinctions et commentaires :

MEDAILLE D'OR CONCOURS AGRICOLE D'ORANGE

Présentation :

Bouteille Bourguignonne feuille morte 75 cl.