

Côtes du Rhône Bio Grappes d'Antan Blanc 2022



Appellation : AOP Côtes du Rhône en agriculture biologique depuis 1985

Terroir : sol argilo calcaire

Cépages : Grenache Blanc 45%, Viognier 25%, Clairette 15%, Roussanne 10%, Marsanne 5%.

Age moyen des vignes : 20 ans.

Conduite du vignoble : vendanges mécaniques à 100%. La surface est de 10 ha pour un rendement de 51 hls/ha

Vinification : après un égrappage total, un pressurage direct précède une vinification traditionnelle à basse température.

Style du vin : robe or pâle, un nez aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches, ce vin gras en bouche révèle toute sa fraîcheur.

Ses plats favoris : ce vin est à consommer sur poissons grillés et coquillage.

Garde : à consommer dans les deux ans.



Gencod: 3422621500207



165 Route de Buisson, 84110 VILLEDIEU - Tél. 04 90 28 92 37 - cavevilledieu.fr