VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Côtes du Rhône

Notre vin est issu de vignes cultivées sur la rive droite du Rhône, sur des pentes graveleuses et des terrasses argilo-calcaires. Le climat est de type méditerranéen, sous l'influence du mistral.

Millésime : 2024

Couleur : Blanc

Non disponible à la vente en ligne

CÔTES DU RHÔNE BLANC

Le printemps a offert des pluies régulières et abondantes, le retour de la chaleur en été associée au Mistral ont permis un beau développement des grappes, dans les meilleurs conditions. Les amplitudes thermiques ont offerts aux ceps de vignes des nuits fraiches et des journées douces et ensoleillées, gagent du développement d'un bel équilibre et des plus beaux arômes !

ACCORDS METS & VINS :

Tapas, rillettes de sardines et autres mets constituant un apéritif raffiné, poulet à l'estragon, cabillaud en croute de chorizo, fromage de brebis.

DISTINCTIONS :

Grenache Blanc	Robe jaune pâle aux reflets verts.

Le nez est floral et fruité, marqué par la fleur d’oranger et relevé par des touches d’agrumes et d’abricot.
Une attaque plaisante sur la fraicheur. Une touche de minéralité vient contrebalancer le soyeux de la bouche pour créer une belle harmonie. La finale longue, nous permet de profiter encore quelques secondes de ces notes florales délicates.

Pressurage direct lent et doux pour préserver toute la finesse des arômes des jus.
Fermentation alcoolique à basse température (16-18°C).

Pas de fermentation malolactique. Elevage sur lies en cuve inox pendant 8 mois.

TEMPÉRATURE	OUVERTURE	CONSERVATION
11 °C		5 ans