

VIDAL-FLEURY



Vidal-Fleury

Côtes du Rhône

Vin sec et jeune, le Côtes du Rhône blanc est un assemblage dans lequel le viognier domine le grenache blanc. Planté en altitude, il en résulte plus d'acidité, ce qui amène une belle droiture et une fraîcheur inattendue.

Millésime : 2016

Couleur : Blanc

Non disponible à la vente

CÔTES DU RHÔNE BLANC

Le vignoble de cette très vaste AOC couvre et borde 7 départements sur les deux rives du Rhône, entre Vienne et Avignon. C'est l'une des plus anciennes appellations d'origine contrôlée.

ACCORDS METS & VINS :

Fromage à pâte pressée cuite, Apéritif, Fruit de mer

DISTINCTIONS :

Wine Spectator : 89 / 100 - -



Viognier



Apparence : jaune pâle.



Un nez intense mélangeant du fruit frais (abricot, melon) et sec (amande), une note de fleur blanche (acacia). La bouche vive est fraîche et fruitée, presque mordante. La longue persistance aromatique est dominée par le fruit frais.



Macération pelliculaires 30% et pressurage direct 70% par presseur pneumatique. Refroidissement du moût : 12°C. Légère clarification naturelle par soutirage. Une fermentation en cuve Inox avec des levures sélectionnées et une température contrôlée à 18°C. Pas de fermentation malolactique. Clarification naturelle par débourage, une filtration. Absence de collage.



Élevage sur lies avec bâtonnage : 12 mois.

TEMPÉRATURE

11 °C

OUVERTURE

N/A

CONSERVATION

5 ans