



Côtes-du-Rhône Collection Bio “Adunatio”

Les cépages

Grenache blanc, Viognier et Roussanne.

Grape varieties

Grenache blanc, Viognier and Roussanne

Le Terroir

Argilo-calcaire

Terroir

Clay-limestone

Les vendanges

Récolte mécanique de nuit pour limiter les oxydations des moûts et préserver les substances aromatiques.

Harvesting

Harvesting is carried out at night, by machine, to limit the oxydation of the musts and preserve the aromatic substances.

La vinification

Egrappage total, pressurage doux. Débourage statique par le froid. Fermentation alcoolique à basse température et en cuve inox. Protection du vin contre l'oxygène pour préserver son potentiel aromatique.

Vinification

Total destemming, gentle pressing, cold static settling. Low-temperature alcoholic fermentation in stainless-steel vat. The wine is protected against oxygen to preserve its aromatic potential.

L'élevage

Elevage sur lies fines pendant 4 mois en cuve inox.

Maturing

4 months' on the fine lees in stainless-steel vat

La dégustation

Robe : Jaune pâle brillant

Nez : Arômes fruités (abricot...)

Bouche : La bouche est ample et équilibrée. L'attaque est élégante, agrémentée de subtiles notes de fruits à chair blanche. Le volume (gras) du vin s'accorde parfaitement avec sa fraîcheur et offre au palais une belle longueur.

Tasting

Colour : Bright, pale yellow.

Nose : Fruity aromas (apricot)

Palate : The palate is full and well balanced. The wine is elegant on entry with subtle notes of white-fleshed fruit. The wine's volume (gras) perfectly balances its freshness and gives the palate lovely length.

Serving temperature : 10-12°C.

Sommelier's recommendation : Sea bream with lemon

Ageing potential : 2-3 years.

Température de dégustation : 10-12 °C.

Conseil du sommelier : Dorade au citron

La garde : de 2 à 3 ans.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

