

Vignerons
createurs

Domaine de la Vidalière

Blanc, Millésime 2022

AOP Côtes du Rhône

- Les Emblématiques -

Cépages :

Marsanne et Roussanne

Vinification :

Vendanges nocturnes. Pressurage direct, débourbage statique à froid. Vinification en cuve béton avec maîtrise des températures de fermentation à 15°C. Fermentation alcoolique de 14 jours.

Dégustation :

Robe brillante, d'un jaune pâle aux reflets verts.

Nez floral et frais avec des notes d'acacia.

Bouche avec une attaque fraîche aux arômes d'agrumes et de citron et une belle longueur.

Accord mets et vins :

À déguster avec des pâtes aux fruits de mer, un poisson ou un plateau de fromage

Température de service : 10-12°C

Temps de garde : 2 ans

VITICULTURE
TERRA
VITIS
RESPONSABLE

