

Côtes du Rhône Blanc Pouch 3L

Dans un contexte à tendance environnementale forte, nous vous proposons la nouvelle génération de BIB® version haut de gamme, avec moins d'emballage donc plus écologique.



Assemblage

- 1/3 Clairette
- 1/3 Viognier
- 1/3 Grenache blanc



Terroir

- Terroir fait de sols lœssiques ou sablonneux
- Rendement maximum de l'appellation : 51hl/ha



Vinification

- Pressurage direct
- Débourage de 24h
- Fermentation à basse température
- Remise en suspension des lies pour extraire le gras
- Élevage en cuve béton



Dégustation

- **Robe** : pâles reflets verts
- **Nez** : intense, fruits blancs : poire pêche blanche, légèrement agrumes. Notes minérales
- **Bouche** : explosion aromatique ; pêches, agrumes, beaucoup de gras et d'onctuosité. Finale longue et ample



Température de dégustation

- 8-10°C



Évolution

- A boire dans le mois suivant l'ouverture

