

# ROCCA MAURA

VIGNERONS DEPUIS 1922

## Côtes du Rhône Bio Blanc



### Assemblage

- Grenache blanc



### Terroir

- Terroir de sables et de galets roulés
- Rendement maximum de l'appellation : 51hl/ha



### Vinification

- Cette cuvée est travaillée en respectant les principes de la vinification biologique (limitation des intrants, doses de soufre plus faible...).
- Pressurage direct
- Débourage de 24h
- Fermentation à basse température
- Remise en suspension des lies pour extraire le gras
- Élevage en cuve béton



### Dégustation

- **Robe** : jaune pâle, quelques reflets verts
- **Nez** : belle fraîcheur : des arômes mentholés et d'agrumes (citron vert)
- **Bouche** : vin souple et fin sur des notes de pomme verte ; l'attaque propose une belle minéralité ; beaucoup de gras en fin de bouche



### Température de dégustation

9-10°C



### Évolution

A boire dans l'année

