|  |  |
| --- | --- |
| **TRILOGY 2020**  APPELLATION : AOP Côtes du Rhône Villages Visan Blanc MILLÉSIME : 2020 DESCRIPTION : Robe or blanc, brillante, aux reflets argentés. Au nez, des premiers arômes fleurs blanches et abricotés. Le deuxième nez ouvre sur des arômes miellés et minéraux.  En bouche un équilibre sur de la fraicheur, une petite sucrosité, de l’acidulité. La finale est longue avec une rétro-olfaction qui rappelle le nez avec de l’abricot frais et une pointe d’agrume.  CÉPAGES : Roussanne, Viognier, Grenache blanc, à parts égales (1/3 chacun)  GARDE : 1 - 4 ans VINIFICATION : Récolte nocturne ou très tôt dans la matinée. Les grappes ne subissent ni éraflage, ni foulage, elles vont subir un pressurage doux et progressif, de façon à ne pas triturer les raisins et obtenir les jus les plus qualitatifs possibles. Les jus récupérés sont clarifiés par sédimentation naturelle au froid puis par un débourbage, avant d'être mis en fermentation. La température est maintenue entre 13 et 14°C afin de préserver les arômes de fruits frais. 100% de la cuvée est élevée en double-barrique.  TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 - 12°C ACCOMPAGNEMENT : Ce vin est plutôt destiné à accompagner vos repas : à base de poisson, comme un poisson sauce beurre blanc, de crustacés, ou encore de viandes blanches, comme une blanquette de veau. Il pourra également parfaitement accompagner des mets exotiques, comme un filet d’aiglefin sauce thaï et ses légumes croquants.  COMMENTAIRE : Médaille d’Argent au concours Terre de vins 2022.  prix au caveau : 16€  http://domaine-coste-chaude.com/wp-content/themes/base_modif/img/p_ab.jpg  **Domaine certifié en agriculture biologique par Ecocert** |  |