

Le Petit Tabellion

APPELLATION : AOP Côtes du Rhône Villages Visan
MILLÉSIME : 2017

DESCRIPTION : Robe or blanc, brillante, aux reflets argentés. Nez gourmand, sur des arômes de pomme de coing, ainsi que sur des notes d'agrumes.

Bouche ronde et fraîche, rehaussée par une note minérale. Bien que corpulent, ce vin bénéficie d'une bonne fraîcheur qui l'équilibre agréablement. Très belle longueur sur des notes fleuries et de la fraîcheur.

CÉPAGES : Grenache blanc, Viognier et Roussanne
(à parts égales).

GARDE : Il pourra se boire dans les 5 ans sans perdre de son éclat et de sa fraîcheur.

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, avant d'être mis en fermentation. La température est maintenue entre 13 et 14°C afin de préserver les arômes de fruits frais. 20% de la cuvée est élevée en foudre de 500 L, les 80% restants restent en cuve inox. Avant la mise en bouteille, le vin est assemblé, collé et filtré.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10 - 12 °C

ACCOMPAGNEMENT : Ce vin est plutôt destiné à accompagner vos repas, comme sur un poisson sauce beurre blanc, ou encore de viandes blanches comme une blanquette de veau. Il sera parfait sur un fromage type délice aux noix ou encore le Trappe Échourgnac.



Domaine certifié en agriculture biologique par Ecocert



SARL Domaine de Coste Chaude
3100 chemin de la Carne - Visan 84820
Vincent Tramier : 06 80 59 93 01
Thierry Kérourédan : 06 33 92 01 43
info@domaine-coste-chaude.com