

La Rouviolle

DOMAINE LA ROUVIOLE AOP MINVERVOIS -
LES PIÈCES BLANCHES



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès ; vignoble plein Sud entre 100 et 200 mètres d'altitude.

CEPAGES

50% Vermentino, 50% Grenache Blanc

RECOLTE

Vendange manuelle - Tri à la parcelle - Rendement 16 Hl

VINIFICATION

Éraflage et foulage - pressurage direct

Elevage sur lies fines et cuve inox pendant 4 mois

ELEVAGE

Cuve inox pendant 4 mois

PRODUCTION

2000 Bouteilles

METS ET VINS

Nez floral - belle rondeur en bouche - gourmand

Ce vin se dégustera sur un tartare de poisson, fromage à pâte dure ou escalope milanaise.

Température de service 18°C

