

La Rouviolle

DOMAINE LA ROUVIOLE AOP MINERVOIS - LES PIÈCES BLANCHES



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès.

Vignoble exposé plein Sud entre 200 et 250 mètres d'altitude.

CEPAGES

50% Rolle, 50% Grenache Blanc

RECOLTE

Vendange manuelle – Tri à la parcelle.

Les rendements sont de 16 Hl /HA

VINIFICATION

Égrappage, passage des raisins sur une table de tri et foulage –
pressurage direct

Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures tout au long
de la vinification.

ELEVAGE

15% du vin a été fermenté en barrique puis assembler en cuve inox
pour un élevage sur lies pendant 4 mois.

PRODUCTION

2 700 Bouteilles

METS ET VINS

Nez Agrumes ,Citron – belle rondeur en bouche – gourmand

Ce vin se dégustera sur un tartare de poisson ou fromage à pate dure.

Température de service 8-10°C

