CÔTES DU RHONE BLANC
LES EGLANTIERS

Artisan Vigneron

“L’agriculture Bio, et la polyculture élevage, nous permettent une harmonie et une symbiose qui révèle les terroirs.”

REGION : Vallée du Rhône

APPELLATION : AOP Côtes du Rhône Blanc

AGE DES VIGNES : 20 ans
CEPAGES : 50% Grenache, 25% Clairette, 25% Bourboulenc

TENEUR EN ALCOOL :13°

TERROIR : sur les coteaux du Nyonsais; sols caillouteux et argilo-calcaires.

VINIFICATION : Vendanges manuelles, vinification traditionnelle, court élevage
en demi muid (fût de 600 litres)

DEGUSTATION :
Robe : jaune paille
Nez : leger, foral et elégant
Bouche : Vin rond avec une finale sur la fraicheur, floral avec des notes de fruits à chair blanche et d’autres plus discrètes d’amande

SERVICE :
Température de service : 8 à 10 °
Accords : Apéritif, Ceviche de daurade au lait de coco, rôti aux pêches, ravioles de chèvre, crème de courgettes et citron, homard rôti, tarte amandine
Garde : de 3 à 5 ans

demeter agriculture biodynamique

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Domaine HAUTES BLACHES 2641 Route des Oliviers 26110 MIRABEL AUX BARONNIES
contact@hautes-blaches.com