

Côtes-du-Rhône

Blanc



Cépages

60% Clairette, 40% Viognier

Terroir

Commune de Piégon, les vignes sont situées à 350m d'altitude sur un sol graveleux et sableux, âgées d'une trentaine d'années.

Viticulture

Respect de la vigne et de l'environnement avec des pratiques anciennes comme le chaussage et le déchaussage des vignes, le désherbage mécanique mené selon les cycles lunaires, la taille en cordon de Royat, nutrition avec engrais organique et compost de paille de lavande.

Vinification

Récolte mécanique tôt le matin, pressurage à froid, débourbage puis fermentation alcoolique à basse température entre 15 et 18°C, élevage en cuve inox durant 6 mois.

Production annuelle

2 200 bouteilles

Notes de dégustation

Robe brillante jaune pâle aux nuances argentées. On découvre un nez complexe aux arômes de fleurs blanches et exotiques. La bouche est fruitée et longue avec beaucoup de fraîcheur et de finesse.

Conseils de dégustation

Accompagne l'apéritif, les légumes grillées, les salades d'été, les crustacés ainsi que le fromage de chèvre frais.

Servir entre 10 et 12°C, ouvrir quelques minutes avant dégustation. À déguster dès à présent.



Domaine La Fille des Vignes - Famille Tailleux et Filles

Plaine de Rouvière - 26110 Piégon

06 50 61 28 10

domainelafilledesvignes@gmail.com

www.domainelafilledesvignes.com

