

FICHE TECHNIQUE

Côtes-du-Rhône Villages LAUDUN Blanc 2014 Cuvée Charlotte

TERROIR :

- Terrasses rhodaniennes à galets roulés, sols sableux, cailloutis calcaires
- Rendement : 38 hl/ha

CEPAGES : Viognier 50%, Grenache Blanc 50%

Age moyen des vignes : 20 ans

METHODE DE VINIFICATION:

- pressée directe
- fermentation à basse température pendant deux semaines

EMBOUTEILLAGE : réalisé au domaine par le vigneron

DEGUSTATION:

- Robe jaune clair reflets vermeil.
- Nez floral et épicé. Notes d'agrumes et de fleurs blanches
- Vin fin, vif avec de la rondeur, bien équilibré avec des notes de fruits jaunes type pêche et abricot.

HARMONIE METS ET VINS:

- En apéritif, avec des poissons tels que le loup, ou encore avec un plateau de fruits de mer.

ORIGINE:

Exclusivement planté en Clairette à l'origine, le domaine a complété son encépagement en raisins blancs depuis vingt ans. La diversité géologique du terroir permet d'adapter chaque cépage au sol qui lui convient et produire des vins blancs gras et fruités.

