

DOMAINE PÉLAQUIÉ



COTES DU RHONE BLANC



ASSEMBLAGE

Clairette, Grenache blanc, Roussanne

TERROIR

Semi coteaux sablonneux, argileux, composés de sédiments fossilisés. Exposition Nord.

VINIFICATION

Les cépages vendangés à maturité sont vinifiés séparément. A l'issue d'un pressurage direct et d'un débourage, la fermentation se déroule en cuves thermo régulées à basse température (17°C) durant 3 à 4 semaines. Avant l'assemblage, le vin est laissé sur lies fines 3-4 mois.

DÉGUSTATION

Belle robe limpide et brillante. Nez fin et intense aux arômes de fleurs. La bouche est longue avec une finale fruitée et vive. Cette cuvée est idéale en apéritif et avec des fruits de mer.