

DOMAINE PÉLAQUIÉ



COTES DU RHONE VILLAGES LAUDUN BLANC



ASSEMBLAGE

Clairette, Grenache blanc, Viognier
Roussanne, Marsanne, Bourboulenc

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 débouillage, la fermentation se déroule en cuves thermo régulées à basse température (17°C) durant 3 à 5 semaines. Avant l'assemblage, le vin est laissé sur lies fines 3-4 mois.

DÉGUSTATION

Belle robe dorée et brillante. Nez fin et intense aux arômes de fleurs et fruits blancs mûrs à noyaux. La bouche est ample et longue avec une finale fruitée. Cette cuvée est idéale en apéritif, avec des fruits de mer, et fromages frais.