

DOMAINE PÉLAQUIÉ



COTES DU RHONE VILLAGES LAUDUN BLANC « LUC PÉLAQUIÉ »



ASSEMBLAGE

Clairette, 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 au cours de laquelle s'effectue un brassage des lies. L'élevage se déroule en fûts de chêne de 500L pendant 10 mois avant la mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

Belle robe intense dorée et brillante. Au nez s'alternent des nuances d'amandes grillées et de fruits blancs bien mûrs. En bouche le volume laisse place à une longue finale minérale. Cette cuvée est idéale avec les viandes blanches à la crème et les fromages affinés.