

Cuvée 1203 Roussanne - 2019

AOP Côtes du Rhône blanc - vinifié et élevé en fût de chêne

Note : Pas noté

Prix

63,00 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Comme tous les cépages blancs du domaine, les vendanges se réalisent exclusivement le matin afin de profiter de la fraîcheur matinale. La récolte est manuelle, en caisse, les raisins sont triés et sélectionnés à l'arrivée en cave avant d'être pressés au moyen d'un pressoir pneumatique à cage fermée (afin d'éviter l'oxydation des jus). Après avoir été débourbé par le froid, le moût fermente pendant une vingtaine de jours en fûts de 400 litres. A la fin de la fermentation alcoolique, les vins sont élevés sur lies fines en fûts. La fermentation malolactique n'est pas recherchée pour cette cuvée afin de préserver sa fraîcheur. Dégustation Robe : jaune pâle brillante et limpide. Nez : grande finesse et élégance. On retrouve ici les caractéristiques de la Roussanne, auxquelles viennent se mêler des saveurs épicées apportées par l'élevage en fûts. Bouche : un bel équilibre et beaucoup de finesse et de fraîcheur, les saveurs restent sur le fruit et des notes grillées. Une belle longueur en bouche avec une finale veloutée. Conseil de service Il est conseillé de servir ce vin légèrement rafraîchi afin de ne pas altérer ses arômes. Seul à l'apéritif ou accompagné d'un poisson à la crème (queue de lotte au curry), cette cuvée ravira les palais les plus fins.

Lot de 6