



COTES DU RHONE VIGNES DU PRIEURÉ

COULEUR	BLANC
MILLESIME / DEGRE	2016 13,7%
TERROIR	Argilo calcaire et sables marneux
CEPAGE	70% Roussanne , 20% Clairette, 5% Marsanne, 5% Viognier
RENDEMENT	37 hl/ha
CONTENANCE	Bouteille (75 cl et 50 cl)
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Double-tri à la vigne et sur table. Pressurage pneumatique lent et débouillage à froid. Fermentation à basse température en cuve inox thermorégulée. Filtration stérile avant mise en bouteille Février 2017.
DEGUSTATION	Principalement issu du cépage "Roussane", ce vin se caractérise par son élégance et sa souplesse, sa fraîcheur et sa complexité aromatique : fleurs blanches , agrume, abricot et violette. Ces notes évolueront sur le miel et les fruits secs après deux ans.Ce vin accompagnera délicatement vos poissons grillés. Nous conseillons de le consommer frais autour de 12°C.

MEDAILLES & CITATIONS