



LA SOLITUDE BLANC 2019, A.O.C. CÔTES DU RHÔNE

Assemblage

La Clairette apporte la fraîcheur et les zestes d'agrumes, le Viognier la richesse aromatique, la rondeur, et le Grenache les notes de fleurs blanches.

- Clairette 60%
- Viognier 30%
- Grenache blanc 10%

Vinification & élevage

Les raisins sont ramassés tôt le matin et entièrement égrappés. Le pressurage est doux pour n'extraire que les jus les plus nobles. La fermentation se déroule en cuve inox thermorégulée. La fermentation malolactique n'est pas recherchée pour ce vin afin de préserver toute la fraîcheur aromatique. Le vin est élevé 6 mois en cuve sur lies fines avant d'être mis en bouteilles.

Notes de dégustation

Un nez d'agrumes et d'abricot mêlé de fleurs blanches.
Une bouche ronde et gourmande avec une finale fraîche et sapide.

Accords mets & vin

Poissons grillés, cuisine asiatique tels que les yakitori, les tempura, ou encore les poke bowls.
Peut être également dégusté en apéritif.

Recommandations

- À consommer dans les 3 années suivant le millésime.
- Température de service : 8° C.

