



La Solitude Blanc 2023, A.O.C. Côtes du Rhône



Cépages

Ce vin est un assemblage de 4 cépages : Le Viognier qui apporte la richesse aromatique et la rondeur, le Grenache blanc et la Marsanne les notes de fleurs blanches et de fruits, et la Clairette pour l'acidité.

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

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 de fleurs blanches et de fruits frais.

Une bouche ronde avec des notes de pêche, une finale fraîche et gourmande.

Accords mets & vin

Poissons grillés, cuisine asiatique tels que les yakitoris, les tempuras, 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.