



Vin BIO certifié par Ecocert Sas-FR-BIO-01

AOP CÔTE DU RHÔNE « LA P'TITE CÔTE » Blanc



L'origine

Le terroir : Limon et calcaire.

La vigne : Agée de 20 ans, taillée en gobelet.

Densité de plantation 4 000 pieds à l'hectare.

Les cépages : 1/3 Grenache Blanc, 1/3 Ugni Blanc, 1/3 Clairette.

Le rendement : 50 hl à l'hectare.

Les vignes

Le vignoble est certifié BIO Ecocert depuis 2010 et en BIODYNAMIE Demeter depuis 2013.

Le vignoble est cultivé sans désherbants ; les engrais chimiques et les produits de synthèse sont également proscrits.

Seuls des corps simples (soufre, cuivre) à faibles doses sont utilisés. Les sols sont fertilisés avec du compost animal et végétal. Quatre labours sont effectués dans l'année (binage) de Mars à mi-Juillet. Le couvert végétal est conservé d'Aout à Mars.

Les rendements sont maîtrisés par une taille courte, deux ébourgeonnages, une vendange en vert et suppression des grappes sur les jeunes vignes.

La cave

La récolte est entièrement manuelle et soigneusement triée.

La vendange est pressée directement, puis le jus est débourbé à froid pendant 24 heures à 10° C.

La fermentation alcoolique se déroule en cuve avec les levures indigènes du terroir, à une température de 18°C, puis la fermentation malolactique. Le vin est élevé en cuves béton pendant 8 mois.

Les recommandations du vigneron

Apogée : 2 / 3 ans

Garde : jusqu'à 4 ans

Température de service : 12°C dans un verre grand volume.

Dégustation

Couleur : jaune pâle, limpide et brillant avec des reflets verts.

Nez : agrumes, pamplemousse, fleurs blanches.

Bouche : vif, tonique, frais et perlant avec des arômes citronnés.

Accords mets-vin

Vin d'apéritif, fruits de mer, poissons grillés, fromage de chèvre, etc...

Infos techniques

Degré : 11.5 %

pH : 3.00 **Sucre :** < 1g/L

SO2 : T 50 mg / L
L 20 mg / L

Mise en bouteille unique : 6 000 x 75 Cl