

domaine ROUGE & BLEU

Dentelle Blanc

Appellation: IGP Méditerranée

Couleur: Blanc

Production: 7000 bouteilles

Cépages: Vermentino, Marsanne, Clairette Blanc, Roussanne, Viognier, Carignan Blanc, Bourboulenc, Grenache Blanc, Gros Manseng, Chenin Blanc, Muscat Petits Grains, picpoul, Grenache Gris

Rendement: 40hl/ha

Alcool: 12.5%



VIGNOBLE: Situé sur la commune de Sainte-Cécile-Les-Vignes, Domaine Rouge-Bleu puise son inspiration dans les principes fondamentaux de la biodynamie pour cultiver ses 8,5ha dont la moitié se situe en appellation Côtes du Rhône Villages Sainte Cécile.

Les faibles rendements qui nous caractérisent sont la résultante naturelle de nos vieilles vignes, puisant leurs ressources dans des sols caillouteux et pauvres. Couplé au climat méditerranéen avec ses étés arides et renforcé par les effets sanitaires indispensables du Mistral, notre vignoble représente un environnement idéal pour la maturité parfaite de nos baies, exprimant ainsi toute la diversité de notre terroir.

VINIFICATION: Vendangé tôt dans la saison afin de garder l'acidité naturelle du fruit, nos raisins sont récoltés à la main très tôt le matin et transportés en petites caissettes avant d'être pressés dès leur arrivée dans nos chais. Fermentation avec levure indigène partiellement en barrique. L'élevage prend place pour partie en barrique (sur lies fines) puis en cuve avant d'être mis en bouteille au Domaine avec une légère filtration durant le mois de janvier précédent la vendange. Ajout minimal de sulfite.

NOTES DE DEGUSTATION:

Couleur: Paille, claire et limpide.

Nez: Agrumes, chèvre-feuille et fruits d'été à chair blanche.

Bouche: Arômes d'abricots et fruits des tropiques aux douces notes de miel. Une finale fraîche et délicate.

ACCORDS CULINAIRES: Servir frais.

Superbe en apéritif, ce vin blanc saura être apprécié avec ou sans nourriture. Parfait avec une salade de chèvre chaud, un poisson ou fruits de mer, une viande à chair blanches.

