

PREMIUM

CLOS BELLANE CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VALREÂS BLANC

Branco



PAÍS

FR

REGIÃO

Rhône (Sul)

PRODUTOR

Clos Bellane - Orgânico

TEOR ALCOÓLICO

13,7%

AÇÚCAR

0,6 g/l

ACIDEZ

6,8 g/l

PH

3,42

DEGUSTAÇÃO

Aromas cítricos que remetem a grapefruit e frutas tropicais. Na boca, apresenta extraordinário frescor, mas, em seguida, o vinho revela toda a sua estrutura e complexidade. Muito agradável de beber.

TERROIR

Vinhas de cultivo orgânico, com 35 a 55 anos de idade. Solo argiloso-calcário com pequenas pedras.

SAFRA 2018

UVAS

Marsanne (65%), Viognier (30%), Roussanne (5%)

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

 Guardar ou Beber.

 Sem madeira.

ELABORAÇÃO

A fermentação ocorre naturalmente, a baixas temperaturas. As borras finas são conservadas e depois reintroduzidas a fim de aportar volume e complexidade ao vinho. É feita uma élevage de seis meses após a fermentação, a uma temperatura controlada de 14 °C para dar ao vinho sua verdadeira dimensão.