

CÔTES DU RHÔNE - BLANC

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nom du vin : Côtes du Rhône Blanc

Appellation : Côtes du Rhône

Volume (en hl) de cette cuvée : 60 hl

Couleur : blanc

Cépages : 50% Marsanne - 50% Roussanne

Terroir : argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendanges : manuelles

Éraflage : non

Macération pré-fermentaire : non

Température de fermentation : 16 °C jusqu'à la fermentation

Macération : carbonique (15 jours)

Pressurage : pneumatique

Mode d'élevage : fermentation cuve inox /
conservation cuve béton

Filtration : oui

Durée en cuve : 6 mois

Durée sous-bois : non

ANALYSE

Sucres résiduels : 1,5 gr/litre

Acidité totale : 3,59 gr/litre H₂ SO₄

Acidité volatile : 0,16 gr/litre

SO₂ libre : 24 mg/litre

SO₂ total : 98 mg/litre

