

Brunel Père & Fils Côtes du Rhône blanc 2018 / SL

+ 14014809
19.60 \$ / 12bt



Aujourd'hui la famille Brunel revient à la tradition du négoce avec les vins "Brunel de la Gardine", leur permettant d'offrir une gamme étendue de vins des régions Rhône Nord et Sud. Patrick Brunel, grâce à ses relations de confiance avec les meilleurs vignerons de la région, sélectionne des vins de grande qualité. La famille met ensuite en œuvre son savoir-faire en matière d'assemblage et d'élevage en respectant la typicité de chaque terroir. La qualité de l'emballage, dans la bouteille spéciale Gardine, est la signature de cette sélection remarquable.

CÔTES DU RHÔNE BLANC 2018

TERROIR:

Principalement argilo-calcaires à un altitude entre 50 et 100 mètres.

VINIFICATION:

Pressurage direct. Débourage à froid puis fermentation alcoolique à température contrôlée en cuve.

ASSEMBLAGE:

Grenache blanc, roussanne, clairette, viognier et bourboulenc

NOTES DE DEGUSTATION:

Notes d'agrumes (citron, pamplemousse) sur une belle sensation de fraîcheur au palais et une finale minérale.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT :

À boire dans l'année pour profiter de la fraîcheur.

ACCORDS:

Fromages de chèvre, salades estivales, poisson grillé au romarin.

SERVICE: Entre 8 et 10 degrés Celsius

TAUX DE SUCRE: 1,3 g / L