

CASTILLON BLANC

2018

RÉCOMPENSES

-JEB DUNNUCK : 92/100

-Jancis robinson 16/20 (Richard Hemming)

ACCORDS METS ET VINS

Ce Vacqueyras blanc accompagnera vos repas de fêtes...Idéal avec le homard, les langoustes, les coquilles Saint Jacques ainsi qu'une cassolette de fruits de mer safranée.

ENCÉPAGEMENT

Grenache, Roussanne, Marsanne

TERROIR

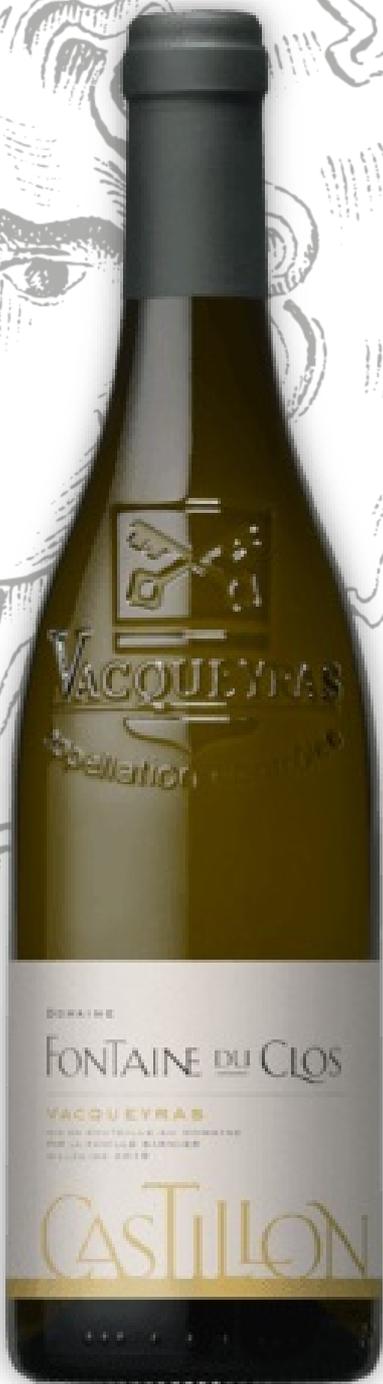
Argilo-calcaire à galets roulés

VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à la main fin août, à la fraîcheur du matin, puis pressés dès leur arrivée en cave. La fermentation alcoolique s'effectue à basse température (15/17°C), puis le vin est entonné dans des barriques de 225 litres et 450 litres pour un élevage de plusieurs mois.

DÉGUSTATION

Robe brillante, légèrement dorée. Nez riche et complexe, évoquant l'écorce de citron, la pâte d'amande, l'immortelle en fleur, le jasmin, le poivre blanc, la lavande... La bouche est ample et la finale saline lui confère beaucoup de longueur.



Alc/vol 13.5%
10°C et 12°C
5 à 7 ans



Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil