



## CUVEE "LES PERRACHES"

Vin biologique FR-BIO-10 Agriculture France certifié par Qualité France

Couleur Blanc, millésime 2020, mise en bouteille au domaine.

### VINIFICATION

Pressurage direct, débourage, puis filtration des bourbes.  
Fermentation à froid pendant 15 jours.

### DEGUSTATION

Robe pâle, légèrement dorée, à reflets verts. Le nez est sur des arômes floraux, de tilleul, mêlées aux agrumes, au citron vert. La bouche est fraîche, fruitée, d'une jolie rondeur, et d'une belle finale avec des notes minérales.

### ACCORDS METS ET VINS

Sa minéralité en fait le compagnon des poissons et autres crustacés. Grace à sa fraîcheur, ce vin vient souligner et exalter les senteurs d'un poisson grillé à l'huile d'olive. Il peut vous accompagner pour déguster un plateau de fruits de mer, à l'apéritif nature ou en kir.

### TEMPERATURE DE SERVICE

Ce vin se boit idéalement à 12°C

### CAPACITE DE VIEILLISSEMENT

Notre conseil est de conserver ce vin de 2 à 3 ans

### DISTINCTIONS

Médaille d'Or : Concours des vins d'Orange 2016

### TERROIR

Epandage caillouteux calcaire dont la terre est constituée principalement d'argiles fines et de sable grossier, avec des strates de marne et de roches calcaire en sous-sol.

### CEPAGES

Roussanne 40 %  
Marsanne 40 %  
Grenache blanc 20 %

### AGE DES VIGNES

3 à 8 ans

### CONDUITE

Cordon de Royat palissé

### VENDANGES

Vendanges mécaniques

### DEGRE D'ALCOOL

13 %

### SUCRE RESIDUEL

Aucun

### SO2 TOTAL

Environ 100 mg/litre

### CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles, poids 7,5 Kg