



Domaine Saint Vincent
VINSOBRES



Côtes du Rhône Blanc Fût 2014



COULEUR

Robe jaune pâle.



NEZ

Le nez expressif, floral.
Note de fleurs blanches



BOUCHE

Attaque fraîche, vive et de bonne
persistance aromatique



ACCORD
METS & VINS

Seul, en apéritif ou avec du
poisson grillé.

Dégustation

8-10°C



Cépage

Monocépage :

100 % Grenache blanc :

Donne des vins
blancs corsés et
opulents, avec un
faible taux
d'acidité. Cette
douceur permet
d'élaborer des vins
d'une belle
rondeur et longs
en bouche.

13 %vol.



Qualité du millésime

Une météo clémente durant l'année à favoriser
la maturité aromatique du mélisme 2014.

Vinification

Le jus est mis directement en fûts de 400 l
après pressurage des raisins.
La fermentation dure 3 semaines.
Ensuite, durant une année, un batonnage
hebdomadaire permet de mettre les lies
fines en suspension pour apporter gras et
longueur en bouche.

