

CHÂTEAU DE MANISSY



CÔTES-DU-RHÔNE Blanc Millésime 2012



Un vin rond et gras aux arômes de fruits jaunes, fin de bouche minérale et fraîche.

Terroir : Bénéficiant du soleil du midi ainsi que du mistral purificateur, nos 3,5 ha de Côtes-du-Rhône se situent sur un sol riche et frais, de l'argile sur fond de sable caillouteux. Etagés en banquettes, orientés sud, sud-est.

Cépages : Assemblage de Grenache 60%. Clairette 30%, Roussanne 10%.

Titre alcoolique: 13% vol.

Mode de culture : En conversion vers l'Agriculture Biologique
Vendange manuelle le matin à la fraîcheur

Vinification : Une macération pelliculaire de 4 heures à basse température. Pressurage puis démarrage de la fermentation.

Elevage : Cuve inox.

Production : 4 000 bouteilles 75cl.

Conditionnement : Bouteille 75cl.
En carton de 6 bouteilles.

Potentiel de garde : entre 1 et 3 ans dans une bonne cave.

Accord mets/vins : Excellent en apéritif, avec la Potée Lorraine, de l'Osso Buco, une blanquette de veau, des poissons cuisinés, et osez-le avec des fromages de chèvre secs, ainsi qu'avec les cakes aux fruits !