

CÔTES DU RHÔNE "LES PINS" BLANC

DOMAINE DE LUMIAN



TERROIR

Caillouteux avec un sous sol argilo-calcaire. Les parcelles en hauteur ont un sol plus friable composé d'anciens bancs de sable datant du tertiaire.



CÉPAGES

, Viognier, Grenache blanc, Clairette, Marsanne, Bourboulenc et Roussanne.



VINIFICATION

Élaboré en blanc de blanc, le raisin est mis dans un pressoir pneumatique à faible pression. Après une nuit en cuve, le jus est débourbé. La fermentation lente est effectuée à basse température 14°-16°.



DÉGUSTATION

Vin à la robe jaune clair et aux reflets brillants. Son bouquet est intense mêlant la fraîcheur des fleurs blanches et la douceur des fruits mangues, abricots. L'attaque est franche. C'est un vin ample et équilibré.



ACCORDS METS ET VINS

Ce vin friand pourra accompagner les apéritifs ou être servi sur un poisson grillé.

Existe aussi en 37.5 cl