Côte du Rhone La Fiole blanc

Tipo: Côte du Rhone La Fiole Millesime 2016

Procedencia: AOC Côte du Rhone , Francia.

Cepas: Grenache blanc, Clairette, Viognier .

Millesime 2016: su juventud. muy equilibrado, afrutado, gourmet, con taninos y está bien para los rojos final, picantes y de anís para los blancos.

Nº de botellas: 15.000 unidades

Fecha de vendimia: Del 20 de agosto al 20 de septiembre

Vinificación: El prensado neumático se hace suavemente directo para ejercer baja presión. Después de la sedimentación de la noche, a la mañana mosto en frío a 10 ° C, la fermentación alcohólica tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con termostato a una temperatura entre 16 ° y 18. Crianza sobre lias durante 6 meses sobre lías finas con batonage regular en depósitos de acero inoxidable. El embotellado se realiza en marzo, abril, después de la cosecha.

Características organolépticas:

Vestido - Color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Nariz - aromas de frutas exóticas, flores blancas y cítricos.

Boca- notas que abarcan muy compleja de melocotón y albaricoque. Este vino tiene muy buena longitud y una buena frescura.

Características químicas: Grado alcohólico 13,5%

Consejos de servicio: Servir a una temperatura de 9°C en copa. Como aperitivo o para disfrutar con el pollo, marisco, mollejas de ternera, milhojas postre con frutas confitadas con vainilla o tarta de albaricoque.

BROTTE
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1931

75cl

CLEARLINE, S.L.: IMPORTADOR EN EXCLUSIVA PARA ESPAÑA Y PORTUGAL
C/Iturrizar, 3 | 31131 Cirauqui (Navarra) | T. 948 34 21 49 M. 669 29 10 29
info@thewinepilot.es | www.thewinepilot.es