

Côte du Rhone La Fiole blanc

Tipo: Côte du Rhone La Fiole blanc

Procedencia: Côte du Rhone, Francia.

Cepas: Grenache blanc, Clairette, Viognier

Historia y Viñedos: El vino adquiere su frescor en los terroirs cercanos al Ródano. Las uvas son seleccionadas específicamente de lugares como Connaux, Saint Paul des Fonts, Gaujac, Laudun o l'Ardoise.

Vinificación: Prensado directo ligero (prensa neumática)
Decantación en frío durante la noche a 10°C. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable termorregulado a baja temperatura, entre 16 - 18°C.
Crianza sobre lías finas con removido regular en inoxidable Tanque de acero para 6 meses. Embotellado en marzo - abril de la siguiente a la vendimia.

Características organolépticas: Color amarillo pálido con reflejos verdosos. Aromas a frutas exóticas, flores blancas y frutas cítricas. Un paladar muy complejo, con notas de melocotón. Un frescor excelente.

Recomendaciones: Servir a 11 °C, perfecto como aperitivo. Acompañará de manera maravillosa platos de pollo, pescado y postres.

