

Domaine Du Colombier

Ardèche Blanc 2020



Région :	Rhône
Appellation :	Ardèche
Couleur :	Blanc
Millésime :	2020
Cépages :	Sauvignon (30%) / Vermentino ou Rolle (70%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	75 cl
Allergènes :	Aucun allergène identifié

Jaune pâle, reflets vifs, intensité moyenne sur le fruit frais, les agrumes avec des notes de buis et de basilic, bouche fraîche, souple et équilibrée. À apprécier lors d'un apéritif prolongé, avec toutes vos salades estivales ou sur un plateau de fruits de mer. À consommer avant 2023 pour profiter pleinement de la fraîcheur et des arômes. Médaille d'Or au Concours Mondial des Vins Féminale 2021.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges nocturnes.
Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Débourage.
Elevage en cuve inox thermo-régulée.
Sols argilo-calcaires, Sols limoneux.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, pâle. Jaune pâle, reflets vifs.
NEZ : Frais, fruité, arômes de basilic, arômes de buis, arômes d'agrumes, arômes de fruits frais.
BOUCHE : Fraîche, délicate, acidulée, notes de basilic, notes d'agrumes, notes de fruits frais, souple, minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°
GARDE : A consommer entre 2020 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Fruits de mer, Crustacés, Poissons en sauce, Poissons en sauce blanche



DISTINCTIONS

Concours des vins Féminale 2021 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

