AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur

IGP Vaucluse La Citadelle Court Métrage 2015 75 cl Blanc

8,40 € (6,94 HTVA)

Village	Ménerbes
Domaine	La Citadelle
Couleur	Rosé
Millésime	2016
Conditionnement	75 cl

Accompagne...

Ce qu'on en dit

I.G.P. de Vaucluse TERROIR ET SOLS : Lieux dits Gaujas AGE DE LA VIGNE : 20 ans. RENDEMENT : 40 Hl/ha METHODES CULTURALES : Conversion en agriculture biologique, taille en cordon de royat double, ébourgeonnage, effeuillage côté soleil levant, vendange en vert et pré-tri avant récolte. Enherbement et travail du sol (labour) alternés. VINIFICATION: Macération pelliculaire de 4 à 6 heures. Pressurage direct et pneumatique.Fermentation à basses température, vinifié en cuve thermo-régulée. ELEVAGE : En cuve sur lies fines d'un mois. DEGUSTATION: Robe jaune pâle étincelante. Le nez séduisant évoque des fleurs d'acacia qui voisinent avec des notes de fruits blancs juteux de mie de pain. L'attaque est souple et élégante. La bouche équilibrée, mélange de rondeur et de fraîcheur s'allonge sur un bouquet floral et fruité. PRODUCTION: 6000 bouteilles MISE EN BOUTEILLE : Janvier 2015

Temps de garde

test

Mode de production

Agriculture Biologique