



ROMAIN DUVERNAY

GRANDS VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE



DOMAINE DE LA GRAND'RIBE

Côtes du Rhône blanc 2016 - **ORGANIC FR-BIO-01**

Le domaine "Domaine de la Grand 'Ribe" (mot provençal "ribe" signifiant "frontière") est situé à cheval sur la Drôme et le Vaucluse. Le domaine d'origine familiale, fondé en 1940 et certifié bio depuis 2002, et NOP depuis 2007 attache autant d'importance à la protection de son terroir qu'à la production naturelle de ses vins : récolte manuelle, vinification et élevage en cave souterraine ou en fûts de chêne témoignent de son engagement qualité.

NATURE DES SOLS : Terroirs sur sols d'alluvions sableux et d'argiles rouges décalcifiées, mélangées à des cailloux de dimensions variées ; sols de grès rouges.

CEPAGES : 35% Roussanne, 25% Viognier, 20% Marsanne, 10% Grenache blanc, 10% Clairette

VINIFICATION : Récolte à maturité optimale des raisins, Vendangés le matin afin de préserver la qualité aromatique des raisins. Pressurage direct. La fermentation se déroule à température contrôlée < 17°C.

DEGUSTATION : Robe de couleur jaune or avec de légers reflets verts. Agréable intensité aromatique qui dévoile des notes florales et de fruits à chair blanche. Longueur et persistance aromatique en bouche avec une finale sur la fraîcheur.

ACCORDS METS & VINS : En apéritif ou avec une dorade ou un loup de Méditerranée. Servir à 10 ou 12°C. Temps de garde de 3 à 5 ans, mais appréciable dès maintenant.

EAN 13 : Bouteille : 3 76025677012 2

Carton : 3 76025677017 7

Carton de 6 x 75cl

