

Le Pérussier - Côtes du Rhône Blanc 2023 - Bio

Domaine Philippe Plantevin · AOC · Côtes du Rhône, Frankreich



Eleganter Bio-Côtes du Rhône aus Cairanne mit Duft von weißen Blüten und reifer Steinfrucht.

Aromaprofil. Feine Aromen von weißen Blüten und Steinfrüchten, ergänzt durch eine schöne Fülle und Rundheit am Gaumen. Trocken, mit angenehmer Frische und guter Länge.

Herstellung. Nach der Lese werden die Trauben vollständig entrappt und direkt mit einem pneumatischen Presssystem gepresst. Anschließend erfolgt eine Kaltklärung über Nacht, bevor die temperaturkontrollierte Gärung für 6 bis 10 Tage startet. Der Wein reift über den Winter in der Edelstahltank, bevor er filtriert und abgefüllt wird.

Herkunft. : Cairanne, Rhônetal, Südfrankreich

Terroir. : Lehm-Kalk-Boden mit sandiger, rotbrauner Erde und vielen unterschiedlich großen Kieselsteinen. Die trockenen, warmen Bedingungen sorgen für optimale Reife und aromatische Intensität.

Rebsorten. : Viognier, Grenache Blanc, Bourboulenc, Marsanne

Nachhaltigkeit. : Biologisch zertifizierter Weinbau.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2023

REBSORTE

Viognier, Grenache Blanc, Bourboulenc, Marsanne

HERKUNFT

Côtes du Rhône, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOC

ALKOHOLGEHALT

15 % vol.

TRINKTEMPERATUR

12 °C

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Sushi, Risotto mit Spargel

