



Le vin de Léonard Côtes-du-Rhône

Nez subtil de fruit à chair blanche, floral. Fruité et minéral en final. Se déguste en apéritif mais aussi avec des fruits de mers.



Photo non contractuelle



RÉGION

Châteauneuf-du-Pape, vallée du Rhône.

EXPOSITION

Rochefort du Gard.



COMPOSITION DU SOL

Galets ronds en surface, terre rouge et argileuse.

CÈPAGES

50 % Viognier, 20 % Clairette, 20 % Grenache blanc, 10% Roussanne.

AGE DES VIGNES

20 ans.

DENSITÉ

3 000 vignes par hectare.

VENDANGES

À la main (un critère propre à l'A.O.C.).



DURÉE ET PROCESSUS DE FERMENTATION

Traditionnelle en cuve de bois, raisins 50 % à 100 % égrappés, 30 jours de fermentation et de macération, levure naturelle.

LEVURE

Naturelle.

MALOLACTIQUE – OUI/NON

Non.

CUVE DE FERMENTATION

Acier inoxydable.

SUCRES RÉSIDUELS

Moins de 2 grammes par litre.

POURCENTAGE D'ALCOOL

13 %.



ÉLEVAGE

Cuves en inox.



NOMBRE DE BOUTEILLES

10 000.



NOTES DE DÉGUSTATION

Floral, fruits à chair blanche, complexe et bien équilibré.



À BOIRE AVEC

Crustacés.

