LES ARBOUSIERS

BLANC

2024

CÔTES DU RHÔNE

LA DÉGUSTATION

Ce vin aux reflets verts pâles, présente un nez gourmand mais élégant d'abricot et de pêche, avec des notes d'herbes sauvages.
En bouche, l'impression de volume et de rondeur, est soutenue par une élégante tension citronnée; traduction du terroir frais de la Réméjeanne. La bouche est soyeuse et équilibrée. La longue et vive fin de bouche lui donne un caractère aérien.

A servir en apéritif ou pour accompagner oursins, poissons de roches, viande blanche rôtie, légumes d'étés grillés.
Sa garde sera de 3 à 6 ans.

LES CÉPAGES

Clairette (30%)
Roussanne (30 %)
Bourboulenc (20%)
Grenache blanc (10%)
Marsanne (10%) .

LE SOL

Loess sur roche de grès calcaire
Vignes de coteaux de versant Est à 250 m d'altitude

LE TRAVAIL DES VIGNES

Agriculture bio certifiée
Taille douce respectant les flux de sève
Ajout de composts uniquement
Engrais verts
Ebourgeonnage strict

LA VINIFICATION

Vendange et tri manuels
Pressurage lent
Levures indigènes
Vinification en foudre de 1800 l. pour les Roussannes, le reste est vinifié en cuve béton.
Fermentation malolactique bloquée

L'ELEVAGE

Élevé 6 mois sur lies fines en cuve béton
Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à expédition.

Domaine la Réméjeanne – Cadignac – 30200 SABRAN Tél : 04.66.89.44.51 contact@remejeanne.com www. domainelaremejeanne.com