LES CHÈVREFEUILLES

2024

BLANC

CÔTES DU RHÔNE

LA DÉGUSTATION

Un vin blanc très frais aux notes énergiques de jasmin, aubépine, citron et d'herbe fraîches. La robe des Chèvrefeuilles est claire et limpide. Le premier nez est très floral et citronné.

La rondeur du milieu de bouche, toute en suavité et élégance, vient équilibrer l'attaque vive du vin. LE toucher de bouche est soyeux, et s'accompagne de notes de pêches blanche et d'aubépine. La finale solaire dévoile de beaux amers végétaux.

A déguster pour lui- même, à l'apéritif, avec des crustacés, des poissons gras, asperges vertes ou des plats de cuisine Thaï finement relevés.

A boire dans les 2/3 ans.

LES CÉPAGES

Clairette (50%)
Roussanne (25%)
Grenache Blanc (25%)

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
Fermentation malolactique bloquées

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