

le Domaine Chapelier



AOC

Côtes du Rhône

Blanc

BIB 3L ou 5L

Vignerons :

- Pierre, Julien et Christine Guigue, associés en GAEC Le Chapelier.

Vignoble :

- Culture biologique de père en fils depuis 1970.
- 60% en AOC Côtes du Rhône depuis 2001.

Superficie :

- 18 ha groupés autour du domaine, avec 2 terroirs : l'un argilo-calcaire, l'autre sableux.

Encépagement :

- 50 % grenache noir et blanc, 35% syrah, 5% Cinsault, 5% Roussane, 5% Vermentino.

Terroir de la cuvée :

- Sol calcaire, coteaux secs et caillouteux.

Composition :

- Roussane et Grenache blanc.

Rendement :

- 45 hl/ha.

Age moyen des vignes :

- 15 ans.

Vinification :

La vendange est soigneusement égrappée, puis directement pressée. Le jus va fermenter jusqu'à la disparition complète du sucre. Après quelques soutirages, pour ôter les lies, le Blanc sera conservé dans des cuves à chapeau flottant. Ces cuves permettent de remplir les fontaines à vin au fur et à mesure des besoins. Nous garantissons la livraison de vins fraîchement tirés.

Dégustation :

- Joli nez fruité, avec des notes d'agrumes, très souple en bouche.

Température de service :

- 6 à 11°.

Accompagnement :

- Apéritif, poissons, viandes blanches, fromages à pâte cuite.

Conservation :

- Les vins peuvent se garder 3 mois avant d'ouvrir les fontaines, puis 2 mois encore après ouverture.