



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**SARL DOMAINE DE COSTE CHAUDE - Domaine de Coste Chaude**

Cuvée

**L'Octave**

Appellation

**AOC Côtes du Rhône Villages Visan**

Type

**Blanc**

Millésime

**2022**

Cépages

**Grenache blanc 100%**

#### EN BREF

**Vin biologique, frais et délicat, composé de grenache blanc.**

#### PRÉSENTATION

Terroir

Sols argilo-sableux, avec présence de cailloutis calcaires. Parcelle la plus en altitude (360 m), avec une belle exposition sud.

Vinification

Récolte manuelle très tôt dans la matinée. Les raisins vont subir un pressurage doux et progressif, de façon à ne pas triturer les raisins et obtenir les jus les plus qualitatifs possibles. Une sédimentation naturelle par le froid a lieu dans les cuves inox et un débourbage des moûts est ensuite effectué. La fermentation va pouvoir démarrer, toujours en cuves inox, à une température maintenue entre 13 et 14°C, à l'exception d'une petite partie qui est vinifiée puis élevée en double barrique.

Élevage

Près de 20% de la cuvée est élevée en double barrique (5hL), les 70% restants restent en cuve inox.

#### CONSEILS

Potentiel de garde

**3 à 5 ans**

#### CARACTÉRISTIQUES

**Teneur en alcool: 13 % vol.**

**Allergènes (sulfite): Contient des sulfites**

**Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf**

**Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait**

**Labels viticoles: AB Agriculture Biologique, AB Agriculture Biologique  
Certifié par FR-BIO-01 Agriculture France**

#### DONNÉES TECHNIQUES

**Volume de production: 3000**

1/1