



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**CAVE LA ROMAINE - Cave La Romaine**

Cuvée

**Cuvée R**

Appellation

**AOC Côtes du Rhône**

Type

**Blanc**

Millésime

**2023**

Cépages

**Viognier 50%, Grenache blanc 25%, Roussanne 25%**

#### PRÉSENTATION

Terroir

le vignoble est bien exposé sur de légères pentes. Nos cépages blancs profitent d'un ensoleillement idéal. Les sols profonds, argilo sableux de bas de versants favorisent une alimentation hydrique constante qui leur permet d'exprimer pleinement leur fraîcheur et leurs arômes.

Vinification

Pressurage pneumatique avec un cycle optimisé pour limiter l'oxydation et l'extraction de la couleur. Clarification après 2 jours de décantation à froid. Levurage avec des souches sélectionnées pour leur capacité à révéler les arômes de chaque cépage. Fermentation alcoolique en cuve béton revêtue pendant 15 à 20 jours entre 14°C et 16°C. Brassage des lies pendant 1 mois afin d'obtenir une bouche onctueuse et gourmande

Élevage

Elevage en cuve inox pour préserver la fraîcheur jusqu'à la mise en bouteille entre décembre et avril de l'année suivante.

#### CONSEILS

Potentiel de garde

**A boire dans l'année, 2 à 3 ans**

Aspect visuel

**Jolie robe claire**

Au nez

**Nez expressif s'ouvrant sur des notes fruitées**

Accords gourmands

**Agréable à l'apéritif mais aussi en accompagnement de poissons (à la plancha ou en sauce), aïoli, En fin de repas, sur des chèvres frais et affinés.**

#### CARACTÉRISTIQUES

**Teneur en alcool: 13.5 % vol.**

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

1/2



## Labels viticoles: Agriculture conventionnelle

### DONNÉES TECHNIQUES



#### Cave La Romaine

95 CHEMIN DE SAUMELONGUE, 84110 VAISON LA ROMAINE

Tel. 04 90 36 00 43 - Fax 04 90 36 24 52 - [export@cave-la-romaine.com](mailto:export@cave-la-romaine.com)



INTER RHÔNE