



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine de Magalanne - Domaine de Magalanne

Cuvée

Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc

Appellation

AOC Côtes du Rhône

Type

Blanc

Millésime

2022

EN BREF

La vendange est pressé puis directement encuvée. Débourage pendant 2 jours au froid (8-10°C). Fermentation alcoolique à froid (16°C) avec contrôle journalier de la température. Clarification, soutirage et blocage de la fermentation malo-lactique. Dégustation : Couleur très élégante. Nez délicat mêlant des arômes floraux et mielleux. Bouche toute en finesse et équilibrée. Accord mets et vins : A déguster seul en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, de poissons grillés et avec certains fromages.

PRÉSENTATION

CONSEILS

CARACTÉRISTIQUES

Labels viticoles: Haute Valeur Environnementale

DONNÉES TECHNIQUES