



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

DUMARCHER CLAUDE - Clos de l'Abbé Dubois

Cuvée

Tradition blanc

Appellation

AOC Côtes du Vivarais

Type

Blanc

Millésime

2023

Cépages

Grenache blanc 50%, Marsanne 40%, Viognier 10%

EN BREF

Vin fruité, élégant, généreux qui représente l'Ardèche par sa minéralité karstique

PRÉSENTATION

Présentation

Vin très représentatif de l'appellation Côtes du Vivarais révélant finesse grâce à sa situation en altitude et générosité due à l'exposition plein sud des coteaux. Petit plus, la petite note de litchi qu'apporte la faible quantité de Viognier.

Le millésime

Récolte idéale avec de la vendange saine à pleine maturité et des températures matinales correctes à ce moment là

Situation

Sud Ardèche, expo plein sud

Terroir

Coteaux à 360m , sols argilo/calcaire très caillouteux

À la vigne

Vendanges mécaniques à maturité optimale, travail du sol en totalité, rendement limité 22 hl/ha

Vendanges

9 et 14 sept

Vinification

Vinif traditionnelle, température maîtrisée par le froid, malo bloquée

Élevage

élevage en cuve inox au propre

CONSEILS

Service

A 8 °

Potentiel de garde

A boire dans l'année, 2 à 3 ans, 3 à 5 ans

Dégustation

Robe jaune, nez très expressif de fleurs blanches et de poires, bouche fraîche, minérale

1/2

Clos de l'Abbé Dubois

Clos de l'Abbé Dubois, 07700 SAINT REMEZE

Tel. 04 75 98 98 44 - claudedumarcher@orange.fr

closdelabbedubois.com - facebook.com/closdelabbedubois

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE

et fruitée.

Aspect visuel

limpide, jaune soutenu

Au nez

élégant, floral

En bouche

fruit blanc

Accords gourmands

Asperges, Saint-Jacques à la crème, volaille, poissons en sauce, apéritif.

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 14 % 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: Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0.51 ha

Âge moyen des vignes: 20 ans

Rendement: 22 hL/ha

Volume de production: 11

Sucre résiduel: 3.5 g/l

Acidité volatile: 0.25 g/l

Acidité totale: 3.46 g/l

SO₂ free: 20 mg/L

SO₂ total: 88 mg/L