



« Terre de Mistral »

RÉMY FERBRAS



AOP CÔTES-DU-RHÔNE BLANC

Région

Vallée du Rhône méridionale - France

Terroir

Les sols sont majoritairement argilo-calcaires.

Cépages

Grenache Blanc - Clairette - Roussanne - Marsanne

Vendanges & vinification

Vendanges précoces pour favoriser une belle vivacité. Macération pelliculaire à froid dans le pressoir, cépage par cépage. Débourage puis fermentation alcoolique à basse température. Élevage en cuve inox afin de garder l'expression et la vivacité du fruit.

Assemblage et mise en bouteille.

Dégustation

Robe jaune pâle aux reflets dorés.

Nez à dominance florale avec quelques notes d'agrumes et de fruits secs.

La bouche est souple et équilibrée, avec une belle vivacité en finale.

Accords mets & vins

Parfait sur une dorade à l'estragon.

Servir entre 8 et 10°C.

A déguster sous deux ans.

R. Ferbras



S.A. LES GRANDES SERRES

450, Route de l'Isolon Saint-Luc B.P. 17 - 84250 Châteauneuf Du Pape.
www.remy-ferbras.com - contact@remy-ferbras.com