

CHÂTEAU DES ALOUETTES

AOP COSTIÈRES DE NÎMES

TERROIR :

Les sols sont très typiques de l'Appellation avec de gros galets roulés provenant des dépôts alluvionnaires du Rhône et de la Durance reposant sur un sol argilo-calcaire.



CÉPAGE

60 % Grenache blanc, 20% Vermentino , 20% Roussane.



VINIFICATION

Les raisins sont vendangés à maturité optimale. Ils sont ensuite égrappés et macèrent à froid avec une durée plus ou moins longue selon l'intensité colorante voulue. Après un pressurage adapté aux différents cépages et un débourage le moût fermente avec un contrôle des températures pour favoriser l'expression du fruit.



DÉGUSTATION

Il affiche une grande élégance grâce à ses parfums d'agrumes (pamplemousse) et de fleurs blanches. D'une belle vivacité au palais, il devrait s'épanouir et faire merveille avec les produits de la mer.
Accompagnement : A boire aux alentours de 10°C.



*CONSERVATION

A boire dans l'année.

