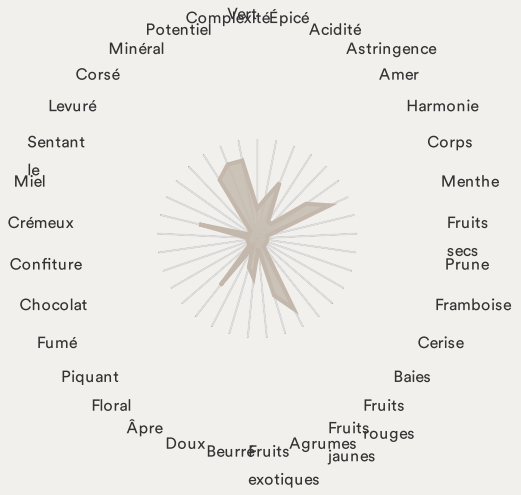
Coquillade Blanc

AOP VENTOUX

Alliant vigueur et élégance délicate, notre Coquillade Blanc, offre grâce aux amphores et aux barriques un beau potentiel et une tension géniale en bouche. C'est un vin blanc qui laisse transparaître son terroir.



	2024
CÉPAGES	*95% Roussanne* *5% Grenache Blanc*
DEGRÉ	*13,5%*
TAILLE DE LA BOUTEILLE	*0,75L*
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	*8-10°C*
POTENTIEL DE GARDE	*3-5 ans*
RÉCOMPENSES & CERTIFICATS	CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE
PROFIL GUSTATIF	*La passion au palais* Jaune d'or clair, marqué par la figue le melon, beaucoup de pêche, une pointe de pêche blanche et des agrumes. Intensif et très racé en bouche. Belle fraîcheur, poire et melon jaune, miel fin. Texture puissante avec une structure saline et une minimale touche de bois. Cuvée d'une subtile densité avec une longue finale.



TERROIR

L'altération du sol calcaire à forte teneur en fer donne aux sols les couleurs caractéristiques. Les bas-fonds sont constitués de matériaux issus de l'érosion de ces couches, enrichis de couches alluviales généralement oxydées provenant des Alpes, qui sont responsables de teintes grises. Ponctuellement sableux à argilo-sableux.

VINIFICATION

Une cuvée issue d'une macération et d'un pressurage de raisins entiers, la fermentation a eu lieu en amphores et en barriques, suivie d'un élevage de six mois sur lies, soutirée après la fermentation malolactique.

ACCORD METS-VIN: VIGUEUR ET ÉLÉGANCE

Un accompagnement précieux pour les poissons plats, tels que turbot au beurre blanc, bar en croûte de sel, ou bien une pintade à la crème de morilles, voire simplement une bonne ratatouille, un brie de Meaux affiné, un camembert fermier ou du taleggio.