

DOMAINE ANDRÉ BRUNEL

CÔTE-DU-RHÔNE BLANC A.O.C. BÉCASSONNE



DENOMINAZIONE

Côtes-du-Rhône Blanc A.O.C.

DESCRIZIONE GENERALE

La cuvée Bécassonne nasce da un unico appezzamento particolarmente vocato alla produzione di vino bianco. Un terreno argilloso su un sottosuolo calcareo, il tutto su un pendio collinare esposto al sole nascente ma protetto dal cocente sole del tardo pomeriggio da una pineta. Peculiarità che permettono alle uve di raggiungere la piena maturità e conferiscono a questo vino un carattere floreale ed esotico, pur conservando una freschezza reale abbastanza rara per un Côtes-du-Rhône Blanc. Un vino bianco aromatico e fresco che sarà il compagno ideale per le vostre serate tra amici.

VITIGNO

40% Roussane, 30% Grenache Blanc, 30% Clairette.

VENDEMMIA

manuale con resa per ettaro di 40 hl.

VINIFICAZIONE

In vasche di cemento a temperatura controllata.

DATI ANALITICI INDICATIVI

Grado alcolico: 13,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La cuvée è caratterizzata da note di fiori e frutti esotici. La maturazione ottimale dei grappoli di Roussanne e Clairette conferisce una buona presenza materia, mentre la Grenache apporta freschezza e tensione, donando equilibrio e grande facilità di beva.