

Les Arbousiers Blanc
Côtes du Rhône
"Harmonie"



• La Dégustation

Ce vin au reflets vert pâle, présente une intensité olfactive soulignée par les notes florales de la clairette. Bien équilibré, élégant, il laisse une impression de volume soutenue par une légère vivacité. A servir en apéritif, pour accompagner poissons, viandes blanches, fromages.

• Les Cépages

Il est élaboré à partir de 5 cépages :

- * La Roussane pour les arômes de fruits exotiques ainsi que la souplesse, la rondeur.
- * Le Viognier pour les arômes d'abricot ainsi que le volume et le gras.
- * La Clairette pour la finesse aromatique de fleurs et d'agrumes.
- * Le Marsanne pour l'aptitude au vieillissement.
- * Le Bourboulenc pour les arômes de pain grillé et la vivacité.

• La Situation

Coteaux versant Est à 250 mètres d'altitude.

• Le Sol

Loess sur roche de grès calcaire.

• La Vinification

- * Vendange et tri manuels.
- * Pressurage pneumatique.
- * Macération pelliculaire pour certains cépages.
- * Débourage et vinification de 16 à 18° de 15 jours à 1 mois.

• Mode d'Élevage

Elevé durant 6 mois sur lies fines, avec batonnages réguliers.
Embouteillé et stocké dans les chais, à température constante jusqu'à l'expédition.