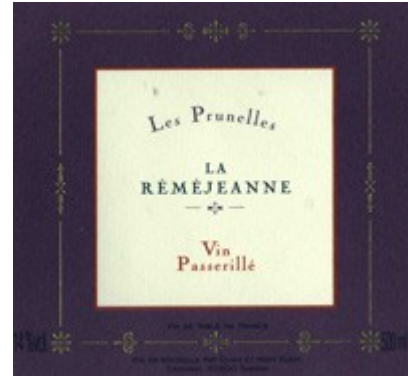


Les Prunelles - blanc moelleux
Côtes du Rhône



• La Dégustation

Ce vin aux reflets or, présente une intensité olfactive d'ananas et de coing. Riche, onctueux et bien équilibré, le palais mène harmonieusement vers une longue finale qui confirme le bon potentiel de garde.

• Les Cépages

Bourboulenc

• La Situation

Vignes de coteaux de versant Est à 250 m d'altitude en moyenne.

• Le Sol

Loess sur roche de grès de calcaire.

• La Vinification

- * Ramassage manuel en Novembre.
- * Pressurage pneumatique.
- * Débourage et vinification en barrique.

• Mode d'Elevage

Elevé durant 12 mois en barriques avec bâtonnage réguliers.
Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à l'expédition.