

Château des Coccinelles

Côtes du Rhône Blanc



CÉPAGE: Roussanne 60%,
Grenache Blanc 40%

SOL

Argilo-Calcaire et sable

VINIFICATION

Vendanges: Mécanique.

Vinification: Egrappage total,
pressée directe.

Vinification thermo-régulée en
cuve inox.

Vieillessement: Elevage 12
mois avant mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Yeux: Robe jaune pale.

Nez: Bouquet complexe où se
mêlent des notes de fleurs
blanches et de pêche.

Bouche: A la fois puissant et
élégant, ce vin possède une
superbe rondeur en bouche avec
un final frais, acidulé et
persistant.

Agréable avec les poissons de la
Méditerranée cuisinés à l'huile
d'olive et accompagnés de
légumes confits et d'herbes
aromatiques et fromages.

GRAPE VARIETY: Roussanne
60%, Grenache Blanc 40%

SOIL

Clay-Limestone and sand

VINIFICATION / AGING

Harvest: Mechanic.

Vinification : total destemming,
direct pressing.

Vinification: thermo-regulated in
stainless steel tank.

Ageing: 9 months before bottling

TASTING

Eye: Pale yellow robe

Nose: Notes of white flower, peach
and apricot are mixed with tisane
and pear aromas.

Mouth: Powerful and elegant at the
same time, this wine has a
wonderful roundness on the palate
with a fresh, acidulous and
persistent finish.

Pleasant with the Mediterranean
fish cooked in olive oil and
accompanied by candied vegetables
and herbs and cheeses.