

Coté Lance

Vin Blanc

Côtes du Rhône 2014

Au pied d'une montagne



Millésime :

2014 devait être une année précoce, mais la chaleur de l'été fut modérée. De nombreuses pluies ont arrosé les vignes qui n'a pas eu de stress hydrique. Les vendanges se sont déroulées dès fin septembre sous un temps chaud et humide. Il a fallu beaucoup de soins pour éviter les maladies cryptogamiques.

Terroir :

La Lance est la belle montagne qui ferme la plaine de Valréas au Nord. La vigne pousse à son pied et est plantée en Grenache Blanc, Bourboulenc et Viognier.

Le climat influencé par le mistral donne de la fraîcheur et les argiles conservent l'humidité.

Les méthodes culturales n'utilisent ni désherbants, ni produits de synthèse, la fertilisation par emploi de compost végétal permet d'entretenir une vie biologique dans le sol.

Vinification :

Assemblage de Grenache blanc (45%) et de Viognier (15%) vendangés le 20 septembre et de Bourboulenc (40%) vendangé le 15 octobre, entièrement manuellement avec un tri sévère. Le débourageage à froid est suivi d'une fermentation à basse température et à l'abri de tout risque oxydatif.

Dégustation :

Robe claire. Nez aromatique mélangeant agrumes, fruits exotiques, fleurs blanches. Bouche onctueuse où le gras laisse sa place à la fraîcheur. Ensemble ils accompagnent toute la dégustation. La franchise entre le nez et la bouche est remarquable. La petite amertume en fin de bouche laisse un bon souvenir.

A servir frais 12-14° mais pas glacé

Paramètres techniques :

Bouteille Bordelaise blanche - bouchon DIAM3 liège garanti sans goût de bouchon

Alcool : 13,0 % - Sucres <2g/l - Ac volatile 0.22g/l - SO2 total 86 mg/l

DOMAINE DU VAL DES ROIS

Emmanuel BOUCHARD

201 route de Vinsobres - 84600 Valréas - France

Tel : +33 (0)4 90 350 435 Fax : +33 (0)4 90 352 414

www.valdesrois.com info@valdesrois.com



domaine du
Val des Rois

