



# le Domaine Chapelier

Côtes du Rhône

Blanc 2014

Bouteille de 75 cl

#### **Vignerons :**

- Pierre, Julien et Christine Guigue, associés en GAEC Le Chapelier.

#### **Vignoble :**

- Culture biologique de père en fils depuis 1970.
- 60% en AOC Côtes du Rhône depuis 2001.

#### **Superficie :**

- 18 ha groupés autour du domaine, avec 2 terroirs : l'un argilo-calcaire, l'autre sableux.

#### **Encépagement :**

- 50 % grenache noir et blanc, 35% syrah, 5% Cinsault, 5% Roussane, 5% Vermentino.

#### **Terroir de la cuvée :**

- Sol calcaire, coteaux secs et caillouteux.

#### **Composition :**

- Roussane et Grenache blanc.

#### **Rendement :**

- 45 hl/ha.

#### **Age moyen des vignes :**

- 15 ans.

#### **Vinification :**

La vendange est soigneusement égrappée, puis directement pressée. Le jus va fermenter jusqu'à la disparition complète du sucre. Après quelques soutirages, pour ôter les lies, le Blanc va attendre la mise en bouteilles qui interviendra rapidement, afin de préserver la fraîcheur des arômes.

#### **Dégustation :**

- Joli nez fruité, avec des notes d'agrumes, très souple en bouche.

#### **Température de service :**

- 6 à 11°.

#### **Accompagnement :**

- Apéritif, poissons, viandes blanches, fromages à pâte cuite.

#### **Conservation :**

- A boire dans les 4 ans, mais vieillit très bien.

Certifié ECOCERT