



DOMAINE DURIEU



CLASSIQUE BLANC CÔTE DU RHÔNE

CULTURE ET SOL

33% BOURBOULENC
33% GRENACHE BLANC
33% CLAIRETTE

1 Hectare

Culture traditionnelle

Terroir : Terrasses alluviales argilo calcaire et galets roulés.

Vendanges manuelles sans éraflage

DONNÉES TECHNIQUES

Vinification des cépages : 1 seul pressoir

Cuverie inox

Levurage

Température maximum : 16°

Elevage : Cuve inox pendant 6 mois

Mise en bouteille : Mars

NOTES DE DÉGUSTATION

c'est un vin Blanc très frais, facile à boire avec ce qu'il faut de puissance et de gras pour une texture très agréable en bouche. Un vin idéal pour l'été facile à accommoder et à boire jeune.

CAVEAU / BUREAU

10, Avenue Baron le Roy - 84230 Châteauneuf-du-Pape
Tél. 04 90 83 70 86 - Fax 04 90 02 28 64 - contact@domainedurieu.fr - www.domainedurieu.fr