Domaine Nicolas CROZE

Tradition blanc

AOP Côtes du Rhône

Ce Côtes du Rhône Blanc issue d'une vendange manuelle assez précoce possède une fraîcheur et des arômes floraux caractéristiques de l'assemblage marsanne/viognier. Sa bouche à la fois tonique et persistante amusera vos papilles lors de vos apéritifs ou repas de poissons.

Température de service : **8 et 12°C**
Vieillissement : **à boire dans les 3 ans**
Récolté en vendange manuelle

Aire de Production : **Vallée du Rhône- Extrême Sud Ardèche, France**
Cépage : **40% Marsanne, 40%Grenache Blanc, 20% Viognier**

Vignoble :
Provenance : **Commune de St Just d'Ardèche, St Martin d'Ardèche, St Marcel d'Ardèche**
Surface : **1.5 Ha**
Rendements : **51 Hl/Ha**
Sols : **Argilo-calcaires + petits grés friables**
Age moyen des vignes : **20 ans**

Fermentations :
Durée de fermentation : **en moyenne 30 jours - Macération pelliculaire**
Maîtrise des températures : **environ 16°C**
Fermentation Malo lactique : **Non**

Elevage :
Contenants : **Cuves**
Elevages sur lies : **4 mois**
Durée de l'élevage : **8 mois**

Collage/Filtration :
Collage : **Bentonite**
Filtration : **Stérile**
Passage au froid : **Non**

Données techniques :
Degré alcoolique : **13% vol.**
Acidité totale : **4.50g/l H2SO4**
Sucres réducteurs : **inf. à 2gr/l**

Domaine Nicolas Croze - Rue Max Ernst 07700 SAINT MARTIN D'ARDECHE - France
Tél : 00 (33) 04 75 04 62 28 - Fax : 00 (33) 04 75 51 30 27