



CÔTES DU RHÔNE

Blanc



Notre philosophie est de travailler la vigne avec respect et de trouver l'équilibre qui permettra au terroir de donner le meilleur de lui-même. Nos vins sont issus de la Nature et d'une parfaite maîtrise de l'amont, ce qui nous permet d'optimiser la vinification et de limiter l'utilisation de soufre et autres intrants.

TERROIR

Situées au coeur de l'appellation, en altitude, nos vignes bénéficient d'un climat méditerranéen et de la fraîcheur apportée par le Mont-Ventoux tout proche. Nos parcelles sont composées de sols argilo-ferriques couleur brique où les horizons fragmentés de la roche mère affleurent et de sols sablo-argileux parsemés de pierres d'origine gréseuse ou issues de l'érosion des safres.

VITICULTURE

Tout au long de l'année, de la taille à la récolte, le travail est adapté selon les sols et les cépages. La relation symbiotique est privilégiée entre le vivant, le minéral et le végétal. Les prélèvements, dégustations et analyses des baies permettent de préparer la date de récolte. Celle-ci peut être manuelle ou mécanique et effectuée le matin afin de bénéficier de la fraîcheur de la nuit. Chaque benne est protégée par un gaz neutre et des levures afin d'éviter l'oxydation de la vendange.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

La vendange est égrappée puis foulée avant le transfert vers le pressoir. Le moût de raisin est débourbé à très basse température, puis le moût clair est dirigé vers les cuves de fermentation. Après apport de levures sélectionnées, la fermentation alcoolique est suivie par des dégustations journalières, des contrôles de densités et un maintien des températures basses jusqu'à épuisement des sucres. Le vin fermenté est soutiré vers une cuve de finition afin de le séparer de ses bourbes. Au cours de l'élevage, un soutirage est effectué afin de séparer le vin de ses lies. Un élevage sur lies fines est effectué pendant deux mois jusqu'à la filtration avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Une belle robe cristalline d'un jaune clair très brillant. Un vin agréable, complet, fruité avec une grande richesse aromatique. Le nez expressif évoque les fleurs et les fruits blancs : acacia, abricot et pêche. D'une belle rondeur, ce vin est très bien équilibré : puissant et élégant, avec une acidité contrôlée. Il est relevé par une réelle fraîcheur, caractéristique des vins de la Maison Alméras.



INFORMATIONS LOGISTIQUES

	centillisation	bouteille	carton	palette	couches	nombre de couches	nombre de cartons	nombre de bouteilles
AOP CÔTES DU RHÔNE BLANC 2018	75cl	bourgogne evolution	carton noir 6 couchées	vmf	7	15	105	630