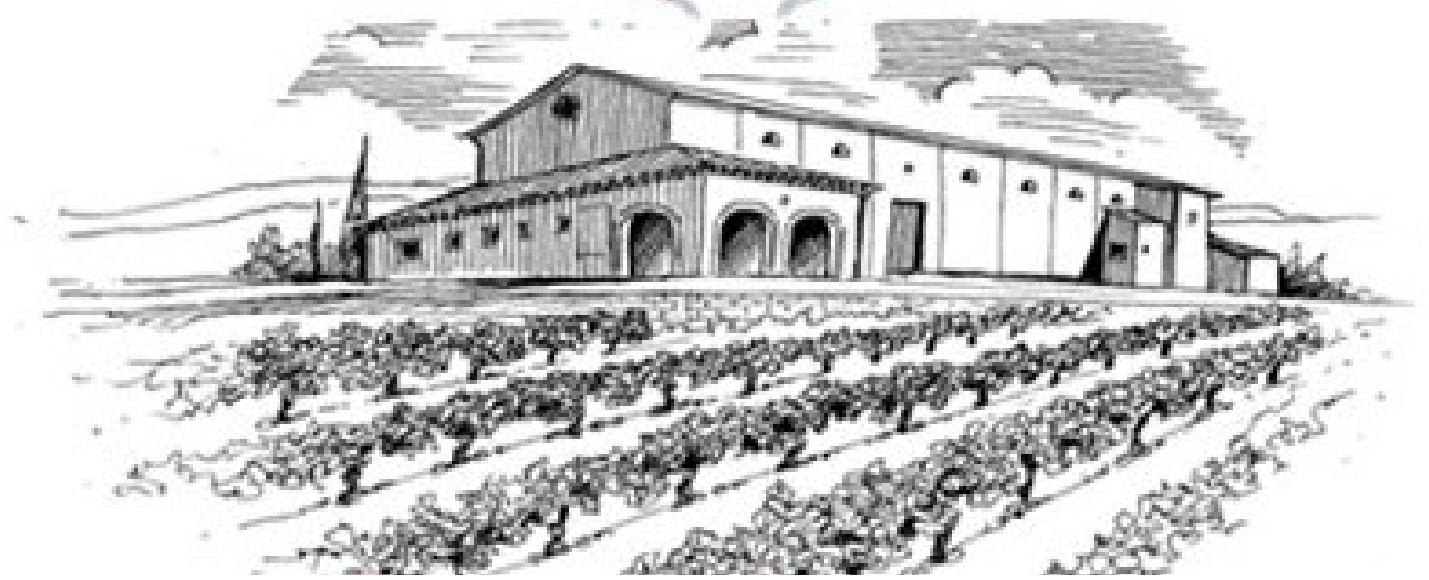


DOMAINE BEAU MISTRAL



Côtes du Rhône Villages Elégance Blanc

Cépages : Viognier, Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc, Clairette

Type de sol : Argilo-calcaire avec la présence de marnes marines bleues, de marnes sableuses et de safre, recouvert de galets roulés apportant équilibre et richesse aromatique.

Récolte : 100 % Manuelle avec tri sur cep et en cave.

Vinification : Fermentation pelliculaire à froid de l'ensemble de la cuvée. Une fois le jus pressé, séparation du jus de goutte et du jus de presse. Après débourbage du jus de goutte, mise en cuve et fermentation durant un mois à basse température. Le jus de presse (25 %) est mis en fût pour une longue fermentation, avec bâtonnage des lies. L'assemblage est réalisé au bout de 6 à 8 mois.

Élevage : 75 % en cuve, 25 % en fûts.

Vieillessement : 2 à 5 ans suivant les millésimes et le goût du consommateur.

Aspect : Robe vive or-argent, dense et lumineuse.

Arômes : Nez intense et complexe d'agrumes et d'arômes de fleurs blanches et de pêches blanches.

Goût : Bouche ample, dense et concentrée avec un bouquet de fruits blancs (poire, pêche, litchis).

Accompagnement : Ce vin accompagnera à merveille les poissons, les entrées chaudes, les viandes blanches et certains fromages.

Température de service : 8 à 12 °C



DOMAINE BEAU MISTRAL - Jean-Marc BRUN - Vigneron

91, route d'Orange – 84110 RASTEAU Phone. +33 (0)4 90 46 16 90

Mail : contact@domainebeaumistral.com - www.domainebeaumistral.com