

# Les de Dimanches LIGNANE



## Les Dimanches de Lignane - Côtes du Rhône Blanc, 2018

AOC Côtes du Rhône (Vallée du Rhône), Les Dimanches de Lignane, Blanc 2018

Finesse et fraîcheur. L'esprit de Lignane.

### LE MILLÉSIME

Un beau millésime.

Les vins produits sont expressifs et témoignent d'un belle fraîcheur.

### TERROIR

Plaine argileuse, issue des limons millénaires du Rhône. Ce terroir produit des vins fins, frais et élégants.

### A LA VIGNE

Maturité phénolique exceptionnelle. Le respect avant tout, léger travail du sol.

### VINIFICATION

Vinification classique afin d'exprimer tout le potentiel aromatique de la vendange.

### ELEVAGE

4 mois en cuve sur lies très fines

### CÉPAGES

Roussanne : 7%, Grenache blanc : 55%, Viognier : 38%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Allergènes: Contient des sulfites, Ne contient pas d

Labels agricoles: Bio en conversion

Volume de production: 40 hl

### SERVICE

A servir à 10°C

### DÉGUSTATION

Robe limpide et pâle aux reflets jade.

Nez envoûtant, notes de mandarine, touches florales et mentholées.

Bouche droite, ample, délicate et onctueuse. Belle longueur sur l'anis étoilé.

### ACCORDS METS-VINS

A servir dès l'apéritif ou sur une entrée de poisson.

Une lotte au curry serait l'idéal.

