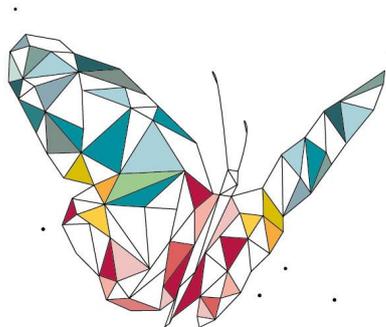


# Les de Dimanches LIGNANE



## Les Dimanches de Lignane Blanc 2022, AOC Côtes du Rhône BIO -Château de Lignane

AOC Côtes du Rhône, Vallée du Rhône, France

### LE MILLÉSIME

maturité ultra précoce et état sanitaire parfait pour ce millésime marqué par une longue sécheresse et des épisodes caniculaires répétés.

### TERROIR

Ce que le lieu-dit

Le domaine à cheval sur Suze la Rousse et Roche Acuta (RocheGude) : Les Romains furent les premiers à installer la culture des vignes sur ce lieu, un terroir riche en sols argilo-calcaires et galets roulés

### A LA VIGNE

Travail du sol à minima pour garder la légèreté nécessaire au développement de la biodiversité.

### VINIFICATION

vinification classique à froid, afin d'exprimer tout le potentiel aromatique de la vendange nocturne.

### ELEVAGE

4 mois en cuves sur lies très fines

### CÉPAGES

Grenache blanc 70%, Roussanne 15%, Viognier 15%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13.5 % vol.  
Contient des sulfites.

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 40  
Superficie du vignoble: 60 ha  
Rendement: 30 hL/ha  
Age moyen des vignes: 60 ans  
pH: 9.99

### SERVICE

10°C dès l'apéritif ou sur une entrée de poisson. Une lotte au curry serait idéale.

### POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

### DÉGUSTATION

Robe limpide et pâle aux reflets de jade. Nez envoûtant, notes de mandarine, touches florales et mentholées. Bouche droite, ample, délicate et onctueuse. Belle longueur sur l'anis étoilé

