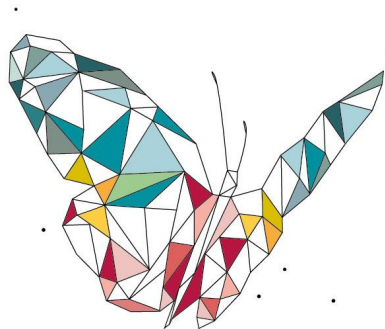


Les de Dimanches LIGNANE



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

