



FICHE TECHNIQUE

CEPAGE : 99 % Viognier

APPELLATION :

AOC Côtes du Rhône Villages.

CERTIFICATION : Vin Bio, Agriculture Biologique. Certifié par ECOCERT.

* *

AGE DES VIGNES : 30 ans, viognier de sélection massale.

RENDEMENT : 12 hectolitres /Hectare.

DATE DE RECOLTE : 2 Octobre 2013.

TERROIR ET GEOLOGIE : grès jaunes, calcaire quartzeux. Alternance de cailloux et de sables. Exposition Sud.

* *

VINIFICATION : vendange récoltée en surmaturité, débourage à froid. Fermentation dans 6 barriques neuves de chêne français (Nivernais) dont 3 chauffes blondes et 3 chauffes moyennes à température contrôlée (18°C) pendant 12 jours.

ELEVAGE : dans les mêmes barriques après soutirage partiel. Les lies fines sont conservées pendant l'élevage. Batonnage entre 3 et 1 fois par semaine pendant 3 semaines.

MISE EN BOUTEILLE : au château, le 3 Juillet 2014.

TYPE DE BOUTEILLE : bourgogne classique lourde 600 gr, teinte antique (résistant aux U.V.), 75cl.

QUANTITE PRODUITE : 1 700 bouteilles.

Château Saint Estève



Gilbert & Gaillard
Commentaires
de dégustation

Cuvée Thérèse 2013 Blanc sec

Les Vins
Rares

ŒIL : robe jaune clair limpide.

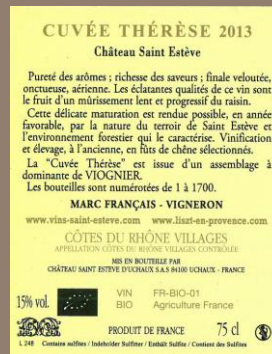
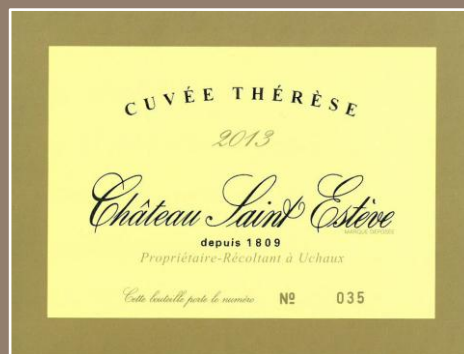
NEZ : de fruits frais évoquant la pêche blanche, le melon, touche acidulée.

BOUCHE : une personnalité affirmée avec l'apport d'un bois plein de finesse. Finale exotique et grillée persistante.

VIEILLISSEMENT : bon potentiel de garde.

ACCOMPAGNEMENT ET SERVICE : A l'apéritif et à table sur un crustacé ou un poisson noble. Idéal avec un foie gras.

Servir à 8/10°C.



VIN BIO

