Cotes du Rhone Brise Cailloux Blanc

BIANCO

INFO

Annata: 2019
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Valle del Rodano
Vitigni: Marsanne, Roussanne, Viognier
Suolo: Granito molto degradato, detto "Gore"
Estensione del vigneto: 3 ha
Tipo d'impianto: Cordon de Royat e Gobelet
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 13 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura, fermentazione spontaea in tini di acciaio inox e affinamento negli stessi contenitori per 7 mesi e in bottiglia per 5 mesi.
Solforosa totale: 19 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.300

PRODUTTORE

DOMAINE DU COULET
Matthieu Barret

PERCHÉ

Il Cotes du Rhone Brise Cailloux Blanc di Domaine du Coulet è un vino bianco profumatissimo, ricco e opulento. Sinuoso e di grande grassezza in bocca, riesce comunque a mantenere una beva in tensione grazie a polpa e a una profonda mineralità.

QUANDO

Comoda e veloce da preparare e sempre buonissima, la pasta al pesto con patate e fagiolini è la regina della tavola delle domeniche in Liguria, ma non solo. Che siate liguri o meno, abbandonate per una volta il solito abbinamento con vermentino o pigato, provatela con il Cotes du Rhone Brise Cailloux Blanc.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it