

Cotes du Rhone Brise Cailloux Blanc



INFO

Annate: 2017, 2018, 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 spontanea 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.

