

MAESTRAL

IGP CORDON ROUGE

Maestral, IGP Coteaux du Pont du Gard, Blanc, 2023

IGP Coteaux du Pont du Gard, France

Le millésime 2023, malgré un hiver sec, a vu les vignes démarrer leur cycle. Un printemps pluvieux a dynamisé la croissance, notamment du grenache. Des chaleurs estivales dépassant 40°C ont impacté les rendements, mais la qualité des raisins reste excellente, offrant des vins rouges puissants, des blancs aromatique et une tension pour les rosés.

PRÉSENTATION

Maestral ou mistral est le nom donné au vent du nord qui descend le couloir rhodanien. Associé au savoir-faire de nos vignerons, il contribue à la qualité de nos vins.

TERROIR

Terroir limoneux à sol profond et riche de fond de vallée d'affluents majeurs du Rhône.

VINIFICATION

Vinification classique. Pressurage direct. Fermentation à température contrôlée (basses températures : 15-17°) durant 15 à 30 jours.

ÉLEVAGE

Elevage sur lies fines.

CÉPAGES

Chardonnay, Viognier

14,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

A servir frais à 10-12°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

ASPECT VISUEL

Robe dorée aux reflets verts.

AU NEZ

Ce vin présente des arômes de fruits jaunes, et d'abricot.

EN BOUCHE

En bouche il délivre toutes ses promesses avec une entame charnue et ronde qui s'épanouit en longueur sur des notes miellées d'acacia et de fleurs blanches.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Poissons, Viandes blanches

PRESSE & RÉCOMPENSES



2024

Argent

Concours des vins d'Orange Argent



Type de bouteille	Bouchage	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bordelaise Alliance	Bouchon synthétique	750		3365385005338	3365388005144

