

# 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

