Domaine Benedetti

CÔTES DU RHÔNE BLANC 2011

ENCÉPAGEMENT :
100% Grenache

TERROIR :
Sols silicieux blonds

LEVURES :
Naturelles (indigènes)

VINIFICATION :
Thermovinification à froid en cuve inox pour l' extraction des arômes floraux et d' agrumes.

ÉLEVAGE :
3 mois, 10% en barriques neuves, et 90% en cuve inox.

EMBOUTEILLAGE :
Filtration minimale pour conserver le caractère naturel de la vinification.

DÉGUSTATION :

La robe : élégante, d'un jaune clair aux reflet doré.
Le nez : arômes assez puissants sur des notes de pamplemousse, accompagnés d'une subtile note boisée.
La bouche : frais et fruité, le palais se montre ample sur des notes de poire et fleur blanche, une finale légèrement vanillée.
viendra apporté une belle longueur en fin de bouche.

www.domainebenedetti.fr

Domaine Benedetti - 25 ch de la Roquette - 84370 BÉDARRIDES
Tél. 06 61 77 24 77 - Port. 06 48 74 61 96 - contact@domainebenedetti.fr