



## 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](http://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](mailto:contact@domainebenedetti.fr)