

PRIMARIO

Côtes du Rhône

Appellation d'Origine Protégée

Nos cépages blancs se sont unis afin de vous proposer un vin volumineux, débordant de mirabelle, de fleur d'acacia et d'abricot sec.

Un velouté solaire d'une grande générosité aromatique.

Couleur:	Blanc
Millésime:	2015
Nom de la cuvée:	Primario
Cépages:	Bourboulenc, grenache blanc, clairette, roussane
Age moyen des vignes:	30 ans
Densité (pieds/ha):	4'000
Nature du sol:	Galets roulés sur argilo-calcaire, sable
Rendement (hl/ha):	30
Vinification:	Pressurage direct, levures indigènes, fermentation malolactique achevée
Elevage:	10% élevé en pièce bourguignonne 3 vins, le reste, 18 mois en cuve béton assemblage final juste avant mise
Production pour cette cuvée:	6'000

