

MAESTRAL

Côtes du Rhône Villages Laudun

Appellation d'Origine Protégée

Fraîcheur, salinité, équilibre, des fruits jaunes et des amers d'agrumes : une clairette toujours aussi fougueuse, friande et à la belle vivacité.

Couleur:	Blanc
Millésime:	2023
Nom de la cuvée:	Maestral
Cépages:	Clairette
Age moyen des vignes:	35 ans
Densité (pieds/ha):	4'000
Nature du sol:	Galets roulés sur argilo-calcaire, sable
Rendement (hl/ha):	35
Vinification:	Presse directe grappes entières, levures indigènes, en cuve inox et béton fermentation malolactique réalisée
Elevage:	5 mois en cuve béton

