

Domaine
de Cassagnole



BLANC 2016
ESPRIT DE CASSAGNOLE
IGP ARDECHE

Alex et Audrey BISCARAT

Vignerons indépendants

Les Tournaires 07460 CASTELJAU

Tel : 04.75.39.04.05

info@cassagnole.fr

www.cassagnole.fr

Zone de production	Casteljau, Ardèche méridionale. IGP Ardèche.
Cépage	60% Chardonnay 40% Viognier.
Rendement	55 Hl / Ha
Sol	Coteaux argilo-sableux pour le Viognier avec forte densité de galets de rivière. Terrasses argilo-calcaires caillouteuses pour le Chardonnay.
Vinification	Vendange mécanique tôt le matin pour préserver la fraîcheur. Pressurage direct. Fermentation à basse température. Pas de fermentation malolactique.
Elevage	Sur lies pendant plus d'un mois puis soutirage et élevage en cuve avant une mise en bouteille printanière.
Dégustation	Robe brillante et dorée. Joli nez minéral et floral. Vin frais et élégant.
Suggestions	Proposez-le sur un feuilleté, des crudités, un poisson ou une viande blanche. Osez un fromage de chèvre. Servir frais (10°C).

