Bécassonne - 2022

CÔTES DU RHÔNE

Un vin blanc arômatique et frais qui saura être le compagnon idéal de vos soirées entre amis.

Terroir

La cuvée Bécassonne provient d'une parcelle unique particulièrement adaptée à la production de vin blanc. Une terre argileuse sur un sous-sol calcaire, le tout sur un coteau exposé au levant mais protégé des brûlures du soleil couchant par une forêt de pins, permettent aux raisins d'arriver à pleine maturité et de donner à ce vin un caractère floral et exotique tout en conservant une réelle fraîcheur assez rare pour un Côtes du Rhône Blanc.

Notes de dégustation

La cuvée est caractérisée par des notes de fleurs et de fruits exotiques. Le millésime 2022 marqué par des conditions climatiques exceptionnelles a permis une maturation optimale des grappes de roussanne et de clairette. Le vin allie ainsi fraîcheur et corpulence et se laisse boire tout seul.

Accord Mets Vins

Poissons - Viandes Blanches.

Fiche technique

Vinification
Vinification en cuves Béton à Température contrôlée aux alentours de 18°C.

Élevage
6 mois en cuve Béton.

Quand le boire
Avant 5 ans.

Assemblage
Roussanne (50%), Grenache Blanc (30%), Clairette (20%).

Âge des vignes
40 ans.

Rendement/hectare
40 hl / h.

Types de vendanges
Manuelle.

André Brunel - 2648, Chemin de l'Ile de l'Oiselay - 84700 SORGUES - Tél. : 04 90 83 72 62 - Fax : 04 90 83 51 07
Mail : fabrice.brunel@andre-brunel.fr - Site : www.andre-brunel.fr