

AB

ANDRÉ BRUNEL



Bécassonne - 2024



Un vin blanc frais et aromatique qui sera le compagnon idéal de vos soirées entre amis.

Terroir

La cuvée Bécassonne provient de parcelles particulièrement adaptées à la production de vin blanc. Une terre argileuse, un sous-sol calcaire, le tout assis sur un coteau exposé au levant et 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, rare pour un Côtes-du-Rhône Blanc.

Notes de dégustation

Notre millésime 2024 est un vin frais et élégant semblable à la douceur de ses mois d'hiver et de printemps et au flambant de son été. Dès la première gorgée, émergent des arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques et s'ensuit une subtile touche de miel en fin de bouche. Ce vin incarne parfaitement l'équilibre entre fraîcheur et gourmandise.

Accord Mets Vins

Poissons - Viandes Blanches.

Fiche technique



Vinification

Vinification en cuves inox à température contrôlée entre 12 et 14°C.



Élevage

6 mois en cuve inox.



Quand le boire

Avant 5 ans.



Degré d'alcool

13,5 %



Assemblage

Roussanne (40 %), Grenache Blanc (30 %), Clairette (30 %).



Âge des vignes

40 ans.



Rendement/hectare

40 hl / h.



Types de vendanges

Manuelle.

Ingrédients



E = 324Kj / 77Kcal (100ml)