



LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

EARL LA FONT DE NOTRE DAME - Domaine la Font de Notre Dame

Appellation

AOC Côtes du Rhône Villages Sablet

Type

Blanc

Millésime

2024

Cépages

marsanne blanche 34%, Roussanne 33%, Viognier 33%

PRÉSENTATION

Terroir

Le vignoble est morcelé sur différentes parties de la commune. Les 2/3 sont situés en bordure des Dentelles de Montmirail et sont composés de gravier calcaire et de marne. La partie communale, située hors des Dentelles est essentiellement composée d'un substrat détritique constituant le piémont du massif et d'alluvions quaternaires (limon et galets roulés) charriées par l'Ouvèze.

Vinification

Les vendanges se font à la main. La vinification traditionnelle en cuve béton avec remontage, délestage, régulation des températures, oxygénation et courte macération

CONSEILS

Potentiel de garde

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

Aspect visuel

Jolie robe jaune pâle aux reflets brillants et nacrés.

Au nez

Le nez est expressif et délicat sur des notes de fruits à chair blanche, de citron et d'amande.

En bouche

La bouche est ample et fraîche présentant des arômes d'agrumes mûrs et de fleurs blanches. Très belle longueur qui s'achève sur des notes de pâtisserie.

Accords gourmands

A servir frais en apéritif, salade fraîcheur, poissons grillés, asperges, flan de légumes

SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 13 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

1/2

Labels viticoles: Haute Valeur Environnementale

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0.2 ha

Âge moyen des vignes: 10 ans

Volume de production: 900

Sucre résiduel: 0.22 g/l

pH: 3.58

Acidité volatile: 0.31 g/l

SO2 free: 19 mg/L

SO2 total: 63 mg/L

