

CUVÉE MADELEINE

Côtes du Rhône Blanc



Appellation : Appellation d'Origine Contrôlée Côtes du Rhône

Format : Bouteille 75 cl & Magnum 150 cl & Jéroboam 300 cl

Rendement : 50 hl / ha

Millésime : 2019

Cépages : Grenache Blanc , Roussanne , Viognier , Clairette Blanche, Ugni Blanc, Marsanne

Récolte : Vendange mécanique en optimisant les maturités. Cueillette en début de matinée pour privilégier les arômes et la finesse des senteurs.

Vinification : Egrappage total. Pressurage direct fractionné sous gaz inerte à basse température. Fermentation à 14/16° ; élevé sur lies fines.

Dégustation : Couleur Or Pâle. Très belle minéralité. Diversité aromatique (fleurs blanches, pêches, abricots). Gras et gourmand.

Conservation : 1 à 2 ans.

Accompagnement : Servir frais, en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, asperges, brandade, poissons, tapas, et fromages.



M A I S O N
RIVIER

Six Générations, Une Passion...