

# 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 :** 2021

**Cépages :** Grenache Blanc, Viognier, Roussane, Clairette Blanche, Bourboulenc, 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.



MAISON  
**RIVIER**

*Six Générations, Une Passion...*