

Domaine de Magalanne

- Blanc -

AOP Côtes du Rhône



Jaune clair, avec reflets verts cintillant. Nez fleur blanche aubépine légèrement beurré. Bouche équilibre parfait entre acidité et rondeur, franc vif, note fruit jaune pêche abricot, poire et finale toastée.

Seul en apéritif, ou pour accompagner vos poissons et coquillages préférés. Voire certains fromages.

Sol : argilo-calcaire de type villafranchien

Encépagement : Roussanne 45%, Marsanne 30%, Grenache Blanc 25%.

Vendange manuelle et mécanique, 100% éraflé, pressurage direct, mise au froid (8-10°C) débouillage, levage, fermentation alcoolique thermomaîtrisée à 14°C d'une durée d'environ 20 jours. Soutirage, évacuation de lies grossières, élevage sur lies fines et bâtonnage trois fois par semaine pendant 4 mois, soutirage, mise au propre, filtration, conditionnement.
