

Tradition - *Valériane*

Côtes du Rhône Blanc AOP



82 Route d'Estézargues

30390 DOMAZAN

Tél : +33 (0)4 66 57 04 84

contact@domainevaleriane.com



*Un vin inattendu
& plein de fraîcheur*



CÉPAGES

40% Viognier - 40% Roussane -
20% Grenache Blanc



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Ce vin est élaboré par pressée directe, suivie d'un débourbage à froid et d'une fermentation alcoolique à basse température afin d'obtenir une meilleure intensité aromatique. La fermentation malolactique n'est pas effectuée pour conserver toute sa fraîcheur à ce vin blanc méditerranéen. Il est élevé sur lies fines pendant 6 mois en cuve inox avant d'être mis en bouteilles au Domaine.



CONSERVATION

À déguster dès maintenant,
potentiel de garde : 2 ans.

DÉGUSTATION



La robe est brillante, d'un jaune pâle aux reflets presque blancs. Nez délicat et très floral avec des notes d'agrumes. En bouche, rondeur et fraîcheur forment un équilibre harmonieux, avec des arômes de petites fleurs blanches très présentes en finale.

ACCORD METS ET VIN



Servi entre 10 et 12 °C, il pourra être apprécié à l'apéritif, ou accompagnera avec bonheur coquillages, crustacés et poissons.



La gamme Tradition existe
en blanc, rosé et rouge



www.domainevaleriane.com