

## Côtes du Rhône ACANTALYS

### A.O.C Côtes du Rhône blanc

Terroir : sols argilo-calcaires et caillouteux



#### Le vignoble :

Zone de production : Communes limitrophes de Tavel  
Age des vignes : 25 ans.  
Superficie du Vignoble : 4 hectares  
Rendement maximum : 45 hl/ha.

#### Cépages :

**Grenache Blanc** (30%), **Bourboulenc** (30%),  
**Clairette** (30%), **Roussane** (5%).

#### Vinification :

Vinification de chaque cépage séparément en raison des différentes époques de maturité. Macération pelliculaire. Pressurage. Récupération du jus par gravité. Débourage. Fermentation alcoolique sous contrôle de température.

#### Caractères gustatifs :

**Œil** : robe brillante, jaune clair et transparente

**Nez** : fin d'agrumes et de genêts.

**Bouche** : bonne matière, gras et rond.

#### Conseils de Dégustation :

**Température** idéale de service : 10°C-12°C.

**Aptitude au vieillissement** : 1 à 2 ans, mais à boire dans sa jeunesse.

Ce vin sera apprécié en apéritif, accompagne avantageusement des poissons grillés, des crustacés et fruits de mer, des volailles grillées et des fromages secs. À découvrir.

#### Distinctions et commentaires :

**MEDAILLE D'OR CONCOURS AGRICOLE D'ORANGE**

#### Présentation :

Bouteille Bourguignonne syndicale.

Armoriée « Plaisir du Rhône ». 75 cl. et ½ bte.