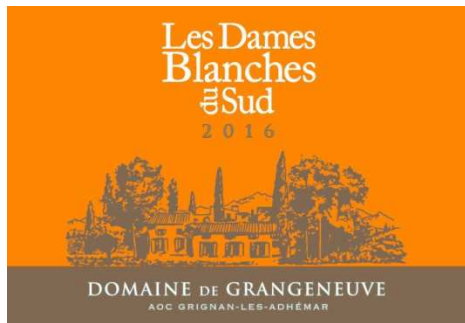


LES DAMES BLANCHES DU SUD

Domaine de Grangeneuve



Région : Rhône
AOC Grignan-les-Adhémar
Couleur : blanc
Millésime : 2016
Alcool : 13.5% vol.

ELABORATION

Terroir : terrasses anciennes du Rhône, argilo-calcaires

Vendanges : entre le 5 et le 20 septembre en recherchant la maturité parfaite pour chaque cépage et chaque parcelle. La vendange a été effectuée tôt le matin afin d'éviter les hautes températures. Les raisins avaient des conditions sanitaires parfaites.

Assemblage : Viognier (60%), Marsanne (25%), Grenache blanc (15%) et Roussanne
Environ 60.000 bouteilles de Dames Blanches 2016 sont disponibles sur ce millésime.

Un petit peu plus de viognier donc cette année pour cet assemblage.

Vinification : éraflage puis pré-fermentaire à froid avant pressurage direct sous inertage. Fermentation en cuve inox thermo-régulée généralement par cépage.

Environ 3 semaines de cuvaison à 12/15°, avec bâtonages sur lies.

DEGUSTATION

Œil : Belle robe aux reflets dorés.

Nez à dominante d'arômes de fleurs blanches (acacia) et d'agrumes.

Bouche ample, riche et très fruitée avec ce qu'il faut de gras.

Impression d'équilibre, de précision des arômes et de grande finesse.

Notes d'abricots et de pêche blanche.

Accords mets et vin : en apéritif, en accompagnement de poissons, de crustacés, mais aussi viande blanches et fromages de chèvre.

A consommer dans les trois ans. Température de service entre 10 et 12°

PALMARES

2016 : Médaille de Bronze au concours des Vignerons Indépendants 2017

2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2018