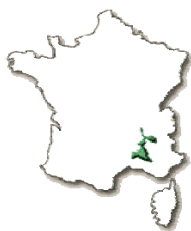


Cotes du Rhône Blanc



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **Le vigneron** : Philippe Granger
- **Production annuelle moyenne** : 1 500 btles
- **Degré Alcoolique** : 14%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 50% Grenache Blanche , 25% Clairette , 25% Bourboulenc
- **Type de Sol** : Caillouteux Terreux
- **Rendement** : 40 hl/ha
- **Age des vignes** : 80 ans
- **Vendange** : vendange manuelle

Vinification:

Vendage manuelle – triage – transport par caisse – foulage – Fermentation Alcoolique ,

Elevage:

16 mois en cuve fibre de verre sur lie fine.



«*Robe clair , Reflet brillant. Fruits blanc (poire , prune) . Equilibré – structuré – fruits vifs , énergique , note miel - aïelles en fin de bouche agréable...*»

Tenue et conservation

A boire des maintenant ou garder encore 2à 3 ans



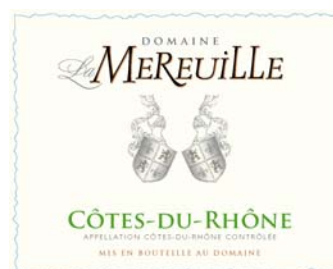
Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12 , 14° C

Suggestion pour accompagner le vin :Poissons , fromages à croute épaisse.

Récompenses :

- Concours des Féminalise 2012- Silver
- Guide Gerbert Dussert 2013
- Concours des vins d'orange 2010 : médaille d'or avec félicitations du jury.



Le MOT DU VIGNERON :

«*Pétillant d'aromes , structure , très long en bouche*»



Cotes du Rhône White



Grand Vin de la vallée du Rhone

- **The winegrower :** Philippe Granger
- **Annual production :** 1 500 btles
- **% Alc. :** 14%/vol
- **Available in :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 50 % white Grenache, 25 %Clairette, 25 % Bourboulenc
- **Type of soil :** stony - earthy
- **Yield:** 40 hl/ha
- **Age of the vine:** 80 years old
- **Vintage:** hand harvest

Vinification:

Hand harvested – selection of grapes – transported in crates-treading – alcoholic fermentation in concrete tuns

Maturing:

16 months in vats



« Aromas of white fruit (pear - plum) a well-balanced and structured taste. Touch of honey – springing tastes of fruits leaving in the mouth a pleasant presence of blueberry..”

Aging potential :

can be kept 2 to 3 years.



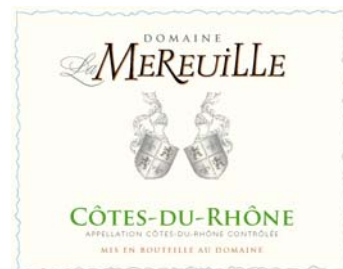
Culinary agreements :

To be served between 12° at 14° C
with fish, salmon, strong-smelled cheese, shellfish



AWARDS :

- Concours des Féminales 2012- Silver
- Guide Gerbert Dussert 2013
- Concours des vins d'orange 2010 : Gold Medal with felicitations



Winemaker comments ::

« Wine with aromas – structured.
Very long in mouth.»