



Ardèche Par Nature Blanc Bio



Ardèche
Indication Géographique Protégée



Cette cuvée certifiée Agriculture Biologique est issue de notre démarche « Ardèche par Nature® ».

Elle est le reflet de notre engagement dans une viticulture toujours plus protectrice de l'Homme, de la nature, de nos terroirs d'Ardèche, matérialisé par notre Charte de Qualité « Ardèche par Nature® » qui engage les vignerons signataires à :

- Contribuer à la valorisation du territoire naturel de l'Ardèche,
- Respecter et protéger l'eau, l'air la terre, la faune et la flore ardéchoise,
- Mettre en œuvre des pratiques raisonnées : fertilisation organique, enherbement, travail des sols afin de favoriser l'expression de nos terroirs.

CEPAGE :

Sauvignon Blanc et Grenache Blanc

TERROIR :

Le vignoble se situe au sud-est de l'Ardèche méridionale autour des caves de Vogüé et d'Alba la Romaine, sur des sols de gravettes composés de cailloux, de sable et d'argile.

VINIFICATION :

La vinification est traditionnelle avec un pressurage direct et une fermentation alcoolique à 21°. Le vin est ensuite élevé sur lies afin d'apporter de la structure et de la rondeur.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe jaune pâle.
Un nez avec une belle complexité aromatique, des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits exotiques (mangue, ananas) et une belle fraîcheur.
En bouche le vin est « croquant » avec une finale citronnée apportant fraîcheur et longueur.

DEGUSTATION :

Il sera particulièrement apprécié avec un risotto automnal aux châtaignes et girolles d'Ardèche.

À servir à 10-12°.

POTENTIEL DE GARDE :

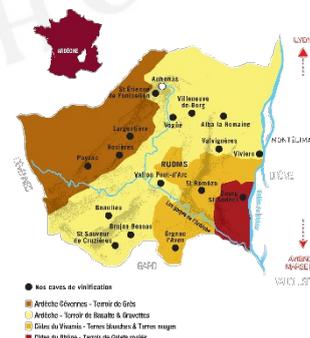
1 à 3 ans.

RECOMPENSES :

2019 : Argent – Concours International Lyon 2020
2018 : Argent – Concours International Lyon 2019

Consultez notre blog :

ardecheparnature.wordpress.com



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1919

107 Avenue de Vallon – BP 8 – 07120 RUOMS

Tel : 04 75 39 98 00 – Fax : 04 75 39 69 48 – email : accueil@vignerons-ardechois.com - www.vignerons-ardechois.com