



L'Effet Papillon Bio



Côtes du Rhône
Appellation d'Origine Protégée



Partit de la conviction de laisser la nature vivre et s'exprimer, nos vins issus de vignes certifiées « Agriculture Biologique » sont le reflet de notre meilleur savoir-faire, d'un soin particulier apporté à la vigne et en vinification pour respecter au mieux la nature et ses terroirs d'Ardèche.

CEPAGE :

Grenache blanc, Marsanne et Viognier

TERROIR :

Le vignoble est implanté le long de la vallée du Rhône sur des sols de galets rouges avec l'influence du fameux Mistral.

Il est composé de vignes âgées de plus de 20 ans.

VINIFICATION :

Tout au long du cycle végétatif un travail pointilleux est observé dans les vignes.

Le raisin est travaillé avec attention, la récolte se fait aux heures les plus fraîches de la journée afin de conserver le croquant et la fraîcheur des baies. La vinification s'effectue à températures maîtrisées. Seuls les premiers jus issus d'un pressurage doux et direct sont conservés pour l'élaboration de ce vin.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe brillante, or aux reflets verts.
Un nez expressif, floral et fruité.
Une bouche ample et équilibrée.

DEGUSTATION :

S'apprécie avec des poissons de rivières, ou des fromages de chèvres frais.

À servir à 10-12°C.

POTENTIEL DE GARDE :

1 à 2 ans



VIGNERONS ARDÉCHOIS
Depuis 1979

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