

La Rouviole

DOMAINE LA ROUVIOLE VIN DE FRANCE - ECLIPSE DE LUNE



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès .
Vignoble exposé plein Sud entre 200 et 250 mètres d'altitude

CÉPAGES

100% Terret

RÉCOLTE

Vendange manuelle – Tri à la parcelle.
Les rendements sont de 15 HL /HA

VINIFICATION

Égrappage, passage des raisins sur une table de tri et foulage - pressurage direct.

Méthode traditionnelle avec maîtrise des températures tout au long de la vinification.

ELEVAGE

Elevage sur lies en cuve inox pendant 5 mois

PRODUCTION

1 900 Bouteilles

METS ET VINS

Vin minéral avec une belle fraîcheur en bouche. Il saura vous surprendre avec ses notes de poire et fruits confits.

Ce vin accompagnera vos poissons, fromages, fruits secs ou grillés.



Température de service 8-10°C