

# La Rouviolle

DOMAINE LA ROUVIOLE AOP MINVERVOIS - LES PIÈCES BLANCHES



## TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès.

Vignoble exposé plein Sud entre 200 et 250 mètres d'altitude.

## CEPAGES

50% Rolle, 50% Grenache Blanc

## RECOLTE

Vendange manuelle – Tri à la parcelle.

Les rendements sont de 16 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

15% du vin a été fermenté en barrique puis assembler en cuve inox  
pour un élevage sur lies pendant 4 mois.

## PRODUCTION

2 700 Bouteilles

## METS ET VINS

Nez Agrumes ,Citron – belle rondeur en bouche – gourmand

Ce vin se dégustera sur un tartare de poisson ou fromage à pate dure.

Température de service 8-10°C

