

ORATOIRE ST MARTIN



CÔTES DU RHÔNE BLANC Les P'tits Gars

SITUATION & TERROIR

Cette cuvée provient d'un vignoble qui se trouve dans la partie méridionale de la vallée du Rhône dont les sols dans l'appellation sont très variés : sols couverts de galets ou sablonneux. Les vignes sont cultivées en agriculture biologique.

LE CLIMAT

Le climat est de type méditerranéen avec des étés chauds et secs ponctués de quelques orages. Le mistral, relativement constant tout au long de l'année, assure des conditions sanitaires très favorables à la culture de la vigne.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à maturité précoce. Elles se déroulent au mois de septembre.

VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Pressurage en pressoir pneumatique. Éraflage sans foulage, pas de macération pré-fermentaire, puis fermentation en cuve béton revêtu ou inox. Fermentation basse température (environ 16°C).

Élevage de 2-3 mois sur lies fines en cuve puis mise en bouteilles.

ENCÉPAGEMENT

Dominante de Viognier, Grenache Blanc, Clairette & Roussanne.

CONSOMMATION

Vin de plaisir à consommer sans attendre pour apprécier son côté frais et vif.

À la dégustation on découvre au nez des notes de fruits exotiques, puis, une bouche à la fois vive et intense sur des notes de fruits à chair jaune.

Il accompagnera parfaitement vos apéritifs (acras de morue, crevettes, petits légumes) et fromages frais.



FAMILLE ABEILLE-FABRE

ORATOIRE ST MARTIN



CÔTES DU RHÔNE BLANC Les P'tits Gars

SITUATION & TERROIR

Cette cuvée provient d'un vignoble qui se trouve dans la partie méridionale de la vallée du Rhône dont les sols dans l'appellation sont très variés : sols couverts de galets alluvionnaires ou sablonneux. Les vignes sont cultivées en agriculture biologique.

LE CLIMAT

Le climat est de type méditerranéen avec des étés chauds et secs ponctués de quelques orages. Le mistral, relativement constant tout au long de l'année, assure des conditions sanitaires très favorables à la culture de la vigne.

VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Pressurage en pressoir pneumatique. Pas de macération pré-fermentaire, puis fermentation en cuve béton revêtu ou inox. Fermentation basse température. Élevage de 2-3 mois sur lies fines en cuve puis mise en bouteilles.

ENCÉPAGEMENT

Dominante de Viognier. *

CONSOMMATION

Vin de plaisir à consommer sans attendre pour apprécier son côté frais et vif. À la dégustation on découvre au nez des notes de fruits exotiques, puis, une bouche à la fois vive et intense sur des notes de fruits à chair jaune.

Il accompagnera parfaitement vos apéritifs (acras de morue, crevettes, petits légumes) et fromages frais.

* Assemblage pouvant varier selon les millésimes



FAMILLE ABEILLE-FABRE