

CÔTES-DU-RHÔNE BLANC SAINT-ESPRIT



DE LAS
Vignobles de la Vallée du Rhône

APPELLATION

CÔTES-DU-RHÔNE BLANC

VIGNOBLE : il s'étend sur environ 41 200 ha (six départements). Les vins blancs représentent environ 3% des volumes produits, soit 50 000 hl.

CLIMAT : le climat, de type méditerranéen, est marqué par le mistral. Ce vent violent, nécessaire et bénéfique au développement de la vigne, naît de la différence de pression atmosphérique entre les régions du nord et celles du sud. La saisonnalité très marquée des pluies, les températures chaudes et l'ensoleillement exceptionnel caractérisent également le climat de cette région.

CARACTÉRISTIQUES

Cette cuvée "Saint-Esprit" est le fruit d'un assemblage de vins provenant le plus souvent de la rive droite du Rhône. Production moyenne Delas : 15 000 bouteilles (75 cl) par an. Cépage : Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc et Viognier sont les principaux cépages entrant dans l'assemblage.

VINIFICATION

Après pressurage et sédimentation à froid pendant 24 heures, les moûts sont débourbés, puis vinifiés en cuves inox thermorégulées à une température n'excédant pas 18°C.

ÉLEVAGE

En vue de préserver l'équilibre, la fraîcheur et la finesse, les vins ne subissent pas de fermentation malolactique. Ils sont conservés en cuves en acier inoxydable jusqu'à la mise en bouteilles qui intervient après un léger collage et une filtration assurant une bonne stabilité de la cuvée.

DÉGUSTATION

A l'oeil, la robe est de couleur or paille et présente des reflets verts. Au nez, le bouquet s'exprime dans un registre de fleurs blanches et de fruits jaunes, nuancé de quelques touches exotiques et d'agrumes. En bouche, ce vin "guilleret" séduit par sa fraîcheur et son onctuosité.

HARMONIE DES VINS ET DES METS

En accompagnement de poissons grillés, gibiers d'eau, ou en apéritif.

