



Les Chemins de Sève

Loïc MASSART – 2365 Route d'Orange – 84110 VAISON-LA-ROMAINE

Tél. +33 6 633 744 61 – lescheminsdeseve@yahoo.fr

AOC Côtes-du-Rhône Villages CAIRANNE « Opale » Blanc 2015

Cépages	: 70% Grenache Blanc, 30% Clairette Blanche
Age moyen des vignes	: 35 ans
Densité de plantation	: 3800 pieds/ha
Rendement moyen	: 25 hl/ha
Type de Sol	: Texture Calcaro-Sableuse avec un fort taux de galets roulés de 50%
Mode de culture	: Vignes cultivées sans produit chimique de synthèse, dans le respect du végétal et du sol, en conversion vers l'Agriculture Biologique
Vendanges	: Manuelles avec tri à la parcelle, du 31 août au 10 septembre 2015
Vinification	: Courte macération pelliculaire, pressurage pneumatique doux, fermentation lente à une température comprise entre 14 et 18°C à 60% en barriques; vin réalisé traditionnellement en prenant en compte les spécificités naturelles du millésime
Elevage	: 60% en barriques de 4 vins et 40% en cuve inox pendant 10 mois, pas de fermentation malo-lactique, vin collé à l'argile et filtré stérile à la mise en bouteille
Degré	: 13,5% Vol.
Conditionnement	: Bouteille de type Bourgogne, bouchon naturel 45mm, carton de 6
Dégustation	: Robe pâle, brillante aux reflets dorés, nez floral d'acacia, de miel et de poire; la bouche équilibrée et légèrement grasse s'ouvrant que des notes automnales de châtaigne accompagnera les poissons et les crustacés, les viandes blanches à la crème, les fromages de chèvre et les charcuteries fumées