

# MAESTRAL

## Côtes du Rhône Villages Laudun

### Appellation d'Origine Protégée

Cette cuvée est une ode à la belle saison: au nez, une balade printanière à travers la garrigue, en bouche, une corbeille de fruits d'été. Une clairette fouguese et friande.

Couleur:	Blanc
Millésime:	2016
Nom de la cuvée:	Maestral
Cépages:	Clairette, grenache blanc
Age moyen des vignes:	30 ans
Densité (pieds/ha):	4'000
Nature du sol:	Galets roulés sur argilo-calcaire, sable
Rendement (hl/ha):	20
Vinification:	Presse directe, levures indigènes, en cuve époxy et béton fermentation malolactique réalisée
Elevage:	12 mois en cuve béton, 6 mois en bouteilles

