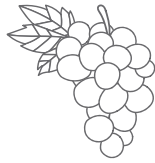


RHIZA

Vin blanc long et puissant aux notes de vanille et fruits
compotés



CÉPAGES :

50% SAUVIGNON, 50% CHARDONNAY

ÂGE DES VIGNES :

30 ANS

APELLATION :

VIN DE FRANCE

TERROIR :

SOL DE PERRUCHES ARGILLO-SILICEUX ET
CAILLOUTEUX, SOUS-SOL CALCAIRE

VENDANGE :

MANUELLE

VINIFICATION :

LES RAISINS SONT PRESSÉS DIRECTEMENT PUIS
LE JUS EST DÉBOURBÉ PAR DÉCANTATION
NATURELLE. LA FERMENTATION EN LEVURES
INDIGÈNES SE DÉROULE DANS DEUX BARRIQUES
DE 400L, UNE EN CHÊNE ET L'AUTRE EN ACACIA.
LA FERMENTATION MALO-LACTIQUE A LIEU
ÉGALEMENT EN BARRIQUES. APRÈS UN ÉLEVAGE
DE 18 MOIS AVEC BATÔNNAGES RÉGULIERS, LES
DEUX BARRIQUES SONT ASSEMBLÉES ET
LE VIN EST MIS EN BOUTEILLE SANS COLLAGE NI
FILTRATION.

ACCORD METS-VINS :

SERVI ENTRE 10 ET 12°C, IL ACCOMPAGNE
À MERVEILLE UNE VOLAILLE À LA CRÈME OU
DES FROMAGES À PÂTE PRESSÉE CUITE.

GARDE :

5 À 7 ANS



Domaine des
Pierrines

Fabrice Delaunay - Pouillé - France

DOMAINE DES PIERRINES - 2, RUE DE LA BERGERIE, 41110 POUILLÉ
02.54.71.46.93 (BUREAU) - 06.84.05.64.43 (FABRICE)
FABRICEDELAUNAY@HOTMAIL.COM

@DOMAINEDSPIERRINES

DOMAINE DES PIERRINES